Thinking of you
Electrolux

Gebrauchsanleitung
User manual
Návod na používanie

Einbau-Backofen

Built-in oven

Zabudovaná rúra

EOB 53003

We were thinking of you
when we made this product

Willkommen bei Electrolux!

Wir möchten uns bedanken, dass Sie sich für ein erstklassiges Produkt von Electrolux entschieden haben, welches Ihnen sicherlich viel Freude bereiten wird.

Es ist unser Bestreben, eine breite Vielfalt von Qualitätsprodukten anzubieten, die helfen, Ihr Leben etwas komfortabler zu machen. Sie finden einige Beispiele auf der vorletzten Seite in diesem Heft.

Bitte nehmen Sie sich einige Minuten, diese Benutzerinformation zu lesen, um voll von den Vorteilen Ihres neuen Gerätes profitieren zu können. Wir sind sicher, dass wird Ihr Leben zukünftig etwas leichter machen.

Wir wünschen eine gute Zeit.

Inhaltsverzeichnis

Anleitung zur Gebrauchsanweisung

Sicherheitsanweisung

Schritt-für-Schritt-Anweisung

Ratschläge

Umweltinformationen

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden **EWG-Richtlinien**:

- **2006/95** (Niederspannungsrichtlinie);
- **89/336** (EMC Richtlinie);
- **93/68** (algemeine Richtlinie);

  und weitere Änderungen.

Deutsch

Warnungen und wichtige Hinweise

Heben Sie auf jeden Fall die mit diesem Gerät gelieferte Gebrauchsanweisung auf. Sollte nämlich das Gerät an Dritte abgegeben oder verkauft werden, oder falls Sie das Gerät bei einem Umzug in der alten Wohung lassen sollten, ist es von größter Wichtigkeit, daß der/die neue Nutzer(in) über diese Gebrauchsanweisung und die Hinweise verfügen kann.
Diese Hinweise dienen der Sicherheit des Nutzers und seiner Mitbewohner. Lesen Sie sie also aufmerksam, bevor Sie das Gerät anschließen und/oder in Gebrauch nehmen.

Installation

- Die Installation muss von fachkundigem Personal vorgenommen werden, unter Beachtung der bestehenden Vorschriften. Die einzelnen Installationsarbeiten sind unter den Hinweisen für den Installateur beschrieben.
- Lassen Sie die Installation und den Anschluß von einem Fachmann, gemäß den ihm dank seiner Fachkenntnis bekannten Richtlinien ausführen.
- Auch gegebenenfalls auf Grund der Installation erforderliche Modifikationen an der Stromversorgung haben durch einen Fachmann zu erfolgen.

Betrieb

- Dieser Backofen ist zur Zubereitung von Speisen gedacht; gebrauchen Sie ihn niemals zu Anderem.
- **Beim Öffnen der Ofentür, während oder am Ende des Garens auf den Heißluftstrom achten, der aus dem Ofen austritt.**
- Beim Herdbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze der Heizkörper sind Rost und sonstige Teile sehr heiß.
- Falls Sie - aus welchen Gründen auch immer - Alu-Folie zur Zubereitung von Speisen im Backofen verwenden sollten, lassen Sie diese nie in direkten Kontakt mit dem Boden des Ofens kommen.
- Gehen Sie bei der Reinigung des Ofens vorsichtig vor: sprühen Sie nie auf den Fettfilter (falls vorhanden), die Heizstäbe und den Thermostatfühler.
- Es ist gefährlich Veränderungen jeglicher Art an diesem Gerät oder an seinen Eigenschaften vorzunehmen.
- Um Beschädigungen an der Spezialbeschichtung der Scheiben zu vermeiden was zum Zerplatzen der Scheiben führen kann, keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger verwenden!
- Während des Back-, Brat- und Grillvorgangs werden das Backofenfenster und die übrigen Geräteteile heiss, deshalb sollten Kinder vom Gerät ferngehalten werden. Bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Backofennähe, ist darauf zu achten, dass Anschlussleitungen nicht mit heissen Kochstellen in Berührung kommen oder in der heissen Backofentür eingeklemmt werden.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe um feuerfeste, heiße Schüsseln oder Töpfe aus dem Backofen zu nehmen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert die Verschlechterung des Oberflächenmaterials.
- Schalten Sie vor der Reinigung des Backofens entweder den Strom ab oder ziehen Sie den Netzstecker.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber. Sie können die Türscheiben verkratzen und dadurch zum Zerspringen der Scheiben führen.
- Stellen Sie sicher, daß die Schaltknöpfe sich in der «0» Stellung befinden wenn der Backofen nicht mehr benutzt wird.
- Dieser Backofen wurde je nach Ausführung

als Einzelgerät oder als Kombinationsgerät mit Elektroplatte für den Anschluß an Ein-Phase an 230 V hergestellt.

Personensicherheit

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch seitens Erwachsenen bestimmt. Es ist gefährlich, wenn Sie es Kindern zum Gebrauch oder Spiel überlassen.
- Kinder und Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Halten Sie Kinder fern, solange der Ofen in Betrieb ist. Auch nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, bleibt die Türe noch lange heiß.

Umweltinformationen

- Ein Gerät, das nicht funktioniert, muß vom Stromnetz getrennt werden, damit es nicht versehentlich benützt wird.
- Ziehen Sie bei ausgedienten Geräten den Netzstecker aus der Steckdose und machen Sie Netzschlußleitung sowie Stecker unbrauchbar. Sie verhindern damit, daß ein Mißbrauch mit den Geräten getrieben wird.

Kundendienst

- Lassen Sie Überprüfungsarbeiten und/oder Reparaturen vom Kundendienst des Herstellers oder von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst ausführen und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät bei Funktionsstörungen oder Schäden selbst zu reparieren. Durch Reparaturen seitens ungeschulter Personen können Schäden oder Verletzungen hervorgerufen werden.

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Erst-Installation

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes das Verpackungsmaterial sowohl im Herd als auch außen, einschließlich aller Werbeaufkleber und Schutzfolien, vollständig entfernen.

Das Backofen-Zubehör vor dem ersten Garvorgang sorgfältig abwaschen.

Der Backofen funktioniert nur mit eingestellter Tageszeit.

☞ Nach der Installation des Backofens:

1. den Temperaturregler-Knopf auf **250**;
2. den Backofen-Funktionswähler auf die Funktion Ober- und Unterhitze stellen (☐);
3. den leeren Backofen einschalten für etwa 45 Minuten;
4. dem Raum Frischluft zuführen (z.B. durch das Öffnen eines Fensters).

Während dieser Zeit kann ein unangenehmer Geruch auftreten. Dieser wird verursacht durch Rückstände von der Herstellung und ist **absolut** normal. Wenn diese Aktion durchgeführt ist, den Backofen abkühlen lassen, dann denselben mit einem weichen Tuch, eingeweicht in einer Spülmittellauge, innen reinigen.
Es wird empfohlen, das oben beschriebenen Verfahren durch Auswählen der Garfunktion Doppelgrill sowie die Funktion Heissluft etwa 5-10 Minuten lang zu wiederholen.

Um die Backofentür zu öffnen, immer den Griff in der Mitte anpacken (Abb. 1).

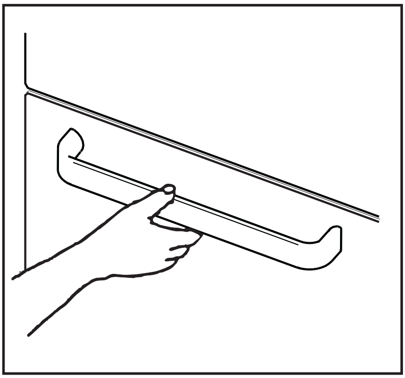
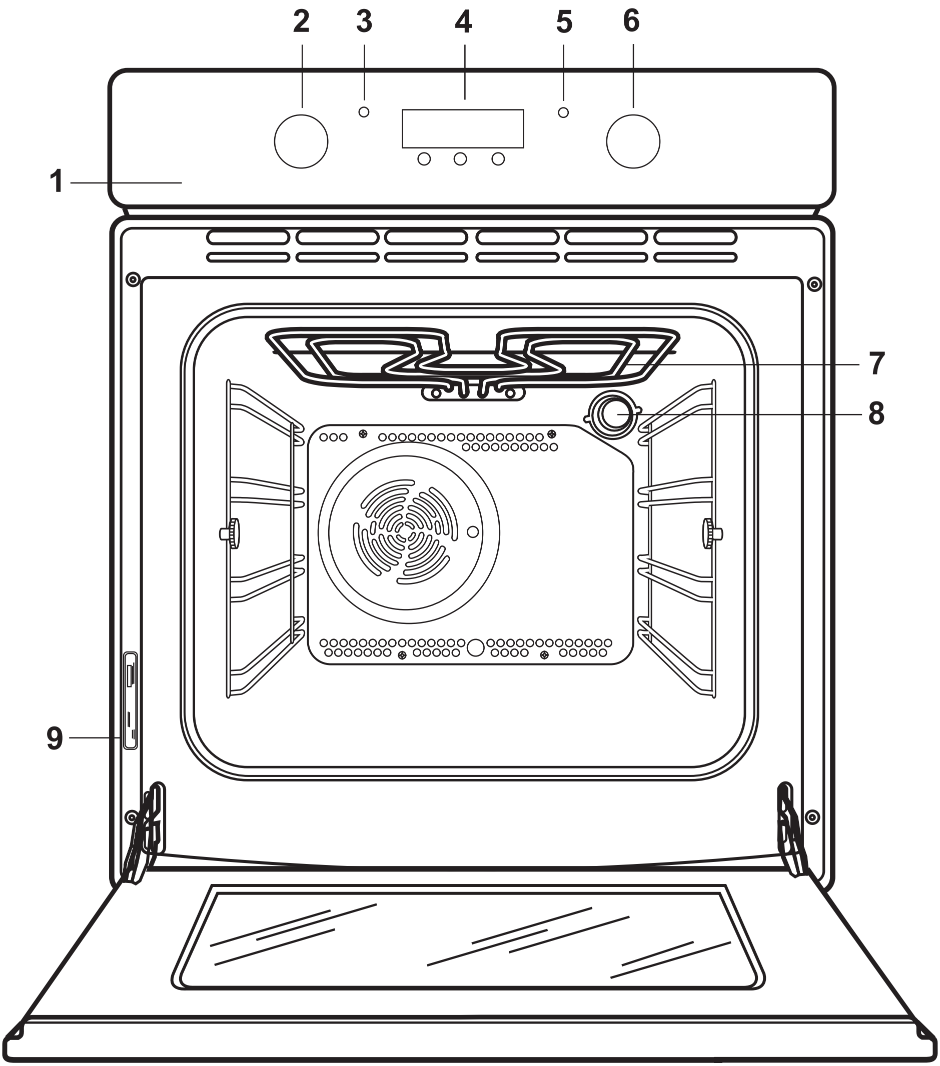


Abb. 1

Gerätebeschreibung



1. Bedienungsblende
2. Knebel für Backofen-Temperaturregler
3. Thermostat-Kontrollampe
4. Elektronik-Uhr
5. Betriebskontrollampe
6. Knebel für Backofen-Funktionswähler
7. Grill
8. Backofen-Lampe
9. Typenschild

Elektro-Backofen

Bedienungsknebel

Durch Drehen des Thermostat-Knebels (Abb. 3) kann die geei-gnetste Temperatur gewählt werden und durch Drehen des Wahlschalter-Knebels (Abb. 2) kann das geeignetste Heizsystem gewählt werden:

- 0 Backofen ausgeschalten
- Backofen-Innenbeleuchtung
- Ober- und Unterhitze eingeschaltet
- Oberhitze
- Unterhitze
- Infrarot-Grill
- Doppelgrill
- Heissluftbetrieb
- Auftauen

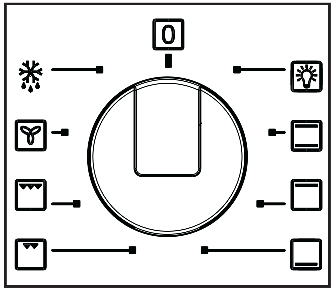


Abb. 2

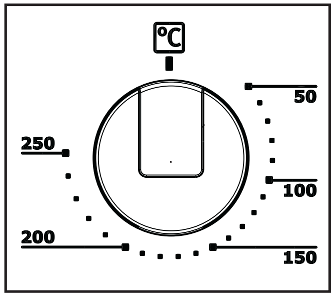


Abb. 3

Ober-und Unterhitze

— Wahlschalter-Knebel auf [Ober- und Unterhitze] drehen,

— dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Unterhitze

— Wahlschalter-Knebel auf [Unterhitze] drehen,

— dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Oberhitze

— Wahlschalter-Knebel auf [Oberhitze] drehen,

— dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Grill

— Wahlschalter-Knebel auf [symbol] oder [symbol] drehen,
— dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Durch Drehen des Wahlschalter-Knebels auf [symbol] vergrößert sich die Heizleistung des Grills. Auf diese Weise erreicht man ein gleichmässiges Grillen auf der ganzen bestrahlten Oberfläche.

Heissluftbetrieb

— Wahlschalter-Knebel auf [symbol] drehen,
— dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Auftauen

— Wahlschalter-Knebel auf [symbol] drehen. In dieser Schalterstellung lässt sich Tiefgefrorenes im kalten Luftstrom in kurzer Zeit schonend auftauen.

Bemerkung: Wenn sich der Wahlschalter-Knebel auf Stellung [symbol] befindet, soll der Thermostat-Knebel auf «█» gedreht werden.

Thermostat-Kontrollampe

Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht ist, und leuchtet jeweils beim Aufheizen wieder auf.

Betriebskontrollampe

Sie zeigt an, daß ein oder mehrere Heizkörper des Backofens eingeschaltet sind.

Sicherheits-Thermostat

Um gefährliche Überhitzung zu vermeiden (durch unsachgemässen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile), ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, welcher die Stromversorgung unterbricht. Die Wiederinschaltung erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

Sollte der Sicherheits-Thermostat aufgrund unsachgemässen Gebrauchs des Gerätes ansprechen, genügt es, nach der Abkühlung des Ofens, die Fehlerursache zu beseitigen; spricht dagegen der Thermostat wegen eines defekte Bauteiles an, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

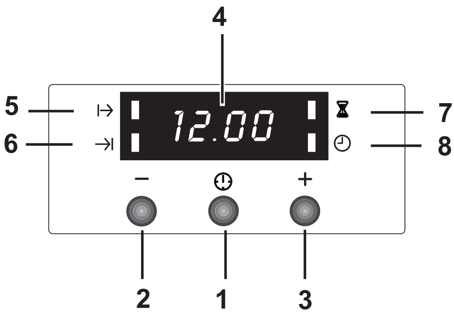
Kühlungsventilator

Dieser hat den Zweck, die elektrischen Bauteile, die Schalterknebel und den Türgriff abzukühlen.

Die Ein- und Ausschaltung des Ventilators erfolgt automatisch bei Betätigung des Wahlschalters.

Um gefährliche Überhitzungen zu vermeiden, läuft der Kühlungsventilator, nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, bis die Temperatur normale Werte erreicht hat.

Elektronik-Uhr



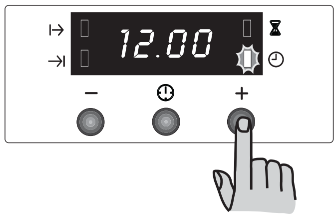
1. Taste Funktionsauswahl
2. Minus-Taste “—”
3. Plus-Taste “+”
4. Displayanzeige
5. Funktionsleuchte “Kochdauer” |→
6. Funktionsleuchte “Ende” →|
7. Funktionsleuchte “Timer”
8. Funktionsleuchte “Tageszeit”

Der Backofen funktioniert nur mit eingestellter Tageszeit. Außerdem, kann der Backofen auch ohne Programmierung verwendet werden.

Bei Stromausfall werden die Datengelöscht und müssen neueingegeben werden. Wenn der Strom wiedervorhanden ist, blinken dieFunktionsleuchten und die Uhrzeitkann neue eingestellt werden.

Tageszeit einstellen

Nach dem elektrischen Anschluß oder einem Stromausfall blinkt die Funktionsleuchte “Tageszeit”.



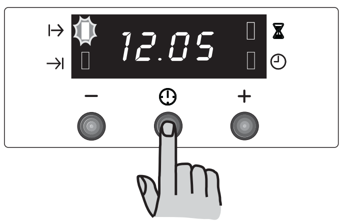
Tageszeit einstellen:

1. Mit den Tasten “+” oder “—” die aktuelle Tageszeit einstellen.
2. 5 Sekunden warten: das Gerät ist jetzt im Normalzustand (Betriebszustand). Die Tageszeit wird angezeigt und keine der Funktionsleuchten blinkt.

Tageszeit ändern:

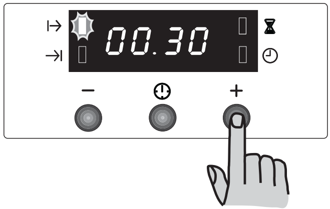
1. Taste Auswahl so oft drücken bis die Funktionsleuchte “Tageszeit” blinkt. Zur Korrektur der Uhrzeit genauso vorgehen, wie oben beschrieben.
   Die Tageszeit kann nur verändert werden, wenn keine Automatikfunktion (z.B. Dauer |→ oder Ende →|) eingestellt ist.

Funktion “Kochdauer” |→



Mit der Funktion "Kochdauer" können Sie einstellen, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll. Stellen Sie die Speise in den Backofen, wählen Sie die gewünschten Betriesart und Temperatur. Drücken Sie die Taste Auswahl so oft, bis die Funktionsleuchte "Dauer" |→ blinkt. Dann, verfahren Sie wie folgt:

Kochdauer einstellen:



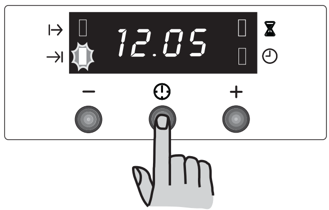
1. mit den Tasten “+” oder “—” die gewünschte Kochdauer einstellen.
2. 5 Sekunden warten: die Funktionsleuchte "Dauer" |→ leuchtet und die gegenwärtige Uhrzeit wird wieder angezeit.
3. Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte, es ertönt ein Signalton und der Ofen schaltet sich selbsttätig aus. Funktionswahlschalter und Thermostat-Knebel auf "Aus" stellen.
   Zum Abschalten des Signaltons eine beliebige Taste drücken. **Bitte beachten:** Mit dieser Operation schaltet sich der Ofen wieder ein. Deshalb, wenn die Kochzeit abgelaufen ist, stellen Sie immer Funktionswahlschalter und Thermostat-Knebel auf "Aus".

Kochdauer löschen:

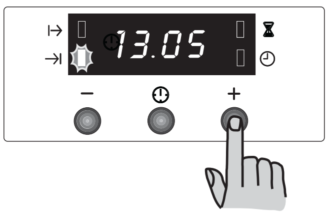
1. Die Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte "Dauer" |→ blinkt. Im Display wird die restliche Kochzeit angezeigt.
2. Taste “—” gedrückt halten, bis "0.00" im Display angezeigt wird. Nach 5 Sekunden wird die Tageszeit angezeigt und keine der Funktionsleuchten blinkt.

Funktion “Ende”→|

Mit der Funktion "Ende" schaltet sich der in Betrieb befindliche Backofen zu einem bestimmten Abschaltzeitpunkt selbsttätig aus. Stellen Sie die Speise in den Backofen, wählen Sie die gewünschten Betriesart und Temperatur. Drücken Sie die Taste Auswahl so oft, bis die Funktionsleuchte "Ende" →| blinkt. Dann, verfahren Sie wie folgt:



Abschaltzeit einstellen:



1. mit den Tasten “+” oder “—” die gewünschte Abschaltzeit einstellen.
2. 5 Sekunden warten: die Funktionsleuchte "Ende" →| leuchtet und die gegenwärtige Uhrzeit wird wieder angezeit.
3. Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte, es ertönt ein Signalton und der Ofen schaltet sich selbsttätig aus. Funktionswahlschalter und Thermostat-Knebel auf "Aus" stellen.

Zum Abschalten des Signaltons eine beliebige Taste drücken. Zum Abschalten des Signaltons eine beliebige Taste drücken. **Bitte beachten:** Mit dieser Operation schaltet sich der Ofen wieder ein. Deshalb, wenn die Kochzeit abgelaufen ist, stellen Sie immer Funktionswahlschalter und Thermostat-Knebel auf "Aus".

Abschaltzeit löschen:

1. Die Taste Auswahl ⏀ so oft drücken, bis die Funktionsleuchte "Ende" →| blinkt. Im Display wird die eingestellte Abschaltzeit angezeigt.
2. Taste "–" gedrückt halten, bis die gegenwärtige Uhrzeit im Display angezeigt wird. Es ertönt ein kurzer Ton und keine der Funktionsleuchten blinkt.

"Dauer" |→ und "Ende" →| kombiniert

Die Funktionen "Dauer" und "Ende" können gleichzeitig verwerdet werden, wenn der Backofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

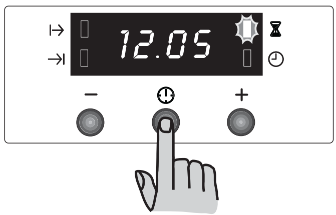
1. Mit der Funktion "Dauer" |→ (genauso vorgehen wie im entsprechenden Paragraph beschrieben) die gewünschte Kochdauer einstellen. Dann die Taste ⏀ drücken: im Display wird die programmierte Zeit angezeigt.
2. Mit der Funktion "Ende" →| (genauso vorgehen wie im entsprechenden Paragraph beschrieben) die gewünschte Abschaltzeit einstellen.
   Die Funktionleuchten "Dauer" und "Ende" leuchten und im Display wird die Tageszeit angezeigt. Der Ofen schaltet sich automatich gemäß den eingestelleten Zeiten ein und aus.

Funktion "Timer" ⧗

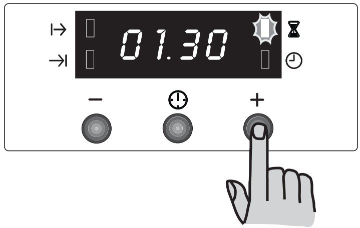
Der Timer arbeitet wie ein normaler Küchenwecker, bei dem nach Ablauf einer Kurzzeit ein Signalton ertönt.BITTE BEACHTEN: Der Timer hat keinen Einfluß auf den Backofenbetrieb.

Kurzzeit einstellen:

1. Taste Auswahl ⏀ so oft drücken, bis die Funktionsleuchte "Timer" ⧗ blinkt.



2. Mit den Tasten “+” oder “–” die gewünschte Kurzzeit einstellen (Max: 2 Stunden 30 Minuten).
3. 5 Sekunden warten: die Funktionsleuchte "Timer" leuchtet.
4. Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte und es ertönt ein Signalton. Zum Abschalten des Signaltons eine beliebige Taste drücken.



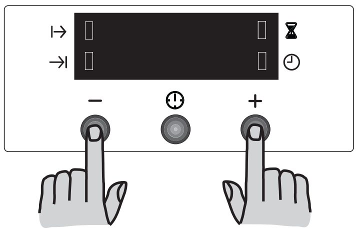
Kurzzeit löschen:

1. Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte "Timer" blinkt. Im Display wird die restliche Kurzzeit angezeigt.
2. Taste “–” gedrückt halten, bis "0.00" im Display angezeigt wird. Nach 5 Sekunden wird die Tageszeit angezeigt und keine der Funktionsleuchten blinkt.

Display ausschalten

1. Zwei Tasten 5 Sekunden gedrückt halten. Das Display schaltet sich aus.
2. Zum Einschalten des Displays eine beliebige Taste drücken.

   Das Display kann nur ausgeschaltet werden, wenn keine Automatikfunktion eingestellt ist.



Praktische Tipps

Beim Garen die Backofentür immer geschlossen halten.

Dieser Backofen ist mit einem exklusiven Garsystem ausgestattet, das einen natürlichen Luftstrom erzeugt und die Kochdämpfe kontinuierlich in Umlauf bringt. Das Garen der Speisen erfolgt somit in einer ständig feuchten Umgebung, welche die Speisen innen zart und außen knusprig gart. Die Garzeiten und der Energieverbrauch werden auf ein Mindestmaß verringert. Während des Garens wird Dampf erzeugt, der beim Öffnen der Tür austreten kann.
Das ist normal.

Beim Öffnen der Backofentür, während oder am Ende des Garens auf den Heißluftstrom achten, der aus dem Backofen austritt.

Wenn Speisen erhitzt werden, wird Dampf erzeugt wie das in einem Kochkessel geschieht. Wenn der Dampf mit dem Backofen-Türglas in Berührung kommt, kondensiert er und es entstehen Wasser-Tröpfchen.
Um Kondensation zu verringern, den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen!
Wir empfehlen Ihnen, die Wassertropfen nach jedem Garvorgang wegzuwischen.

Ober- und Unterhitze

Hitze von oben und von unten. Es wird empfohlen die mittlere Einschiebeleiste zu benutzen. Sollte das Gericht mehr Wärme von oben oder von unten benötigen, sobenutzen Sie die oberen oder die unteren Einschiebeleisten.

Heißluft- und Gebäckbetrieb

Die Wärmeübertragung geschieht hierbei durch heisse Luft, die von dem Lüfterrad in der Backofenrückwand in Bewegung gesetzt wird (Zwangs-Konvektion). Damit verteilt sich die Wärme gleichmäßig und schnell im Backofen. Diese Funktion gibt Ihnen die Möglichkeit zum Braten oder Braten und Backen gleichzeitig auf mehreren Ebenen ohne Geschmacksänderung (Abb. 4).
Gebäckbetrieb eignet sich um Kuchen, Kleingebäck und Brötchen zu backen.
Beim Backen oder Garen in nur einer Etage wird empfohlen, zur besseren Beobachtung, die unteren Einschiebeleisten zu benützen.
Heisslufbetrieb eignet sich auch besonders gut zum Sterilisieren und zum Dörren von Pilzen oder Obst.

Grillen

Alle Fleischarten eignen sich zum Grillen, Ausnahme machen lediglich Wildfleisch und Hackbraten.
Fleisch und Fisch werden vor dem Grillen mit Öl bestrichen.
Je flacher das Grillgut ist, um so näher am Grillstab grillen und umgekehrt. Der Rost kann mit Wölbung nach oben oder nach unten eingeschoben werden. Um eine gute Bräunung zu erzielen, wird der Rost in die 4. Einschiebeleiste, also dicht unter den Grill geschoben.
Mit etwas Wasser in der Fettpfanne wird die Reinigung erleichtert. Fettpfanne in die erste Einschiebeleiste von unten einschieben.

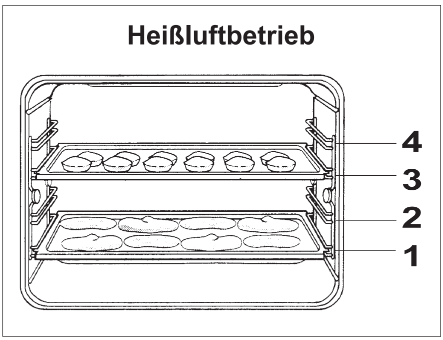


Abb. 4

Bei jedem Back-, Brat- oder Grillvorgang muss die Backofentür geschlossen bleiben. Während des Backofenbetriebs bleibt die Backofenlampe eingeschaltet.

Ratschläge

Zum Backen:

Backgut erfordert gewöhnlich eine mässige Temperatur (150 °C-200 °C) und daher ist ein Vorheizen des Backofens von ca. 10 Minuten notwendig.

Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

Mürbeteig wird in der Springform oder auf dem Blech bis zu 2/3 der Backzeit gebacken und danach garniert, bevor er fertiggebakken wird. Diese weitere Backzeit ist abhängig von der Art und Menge der Garnitur. Rührteige müssen schwer vom Löffel reissen. Die Backzeit würde durch zuviel Flüssigkeit unnötig verlängert werden.

Werden zwei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Ofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einschiebeleiste freigelassen werden (Abb. 4).

Werden zwei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Ofen eingeschoben, müssen die Bleche nach etwa 2/3 der Backzeit von oben nach unten getauscht und gedreht werden.

Zum Braten:

Nicht weniger als 1 Kg Braten nehmen, kleinere Stücke könnten beim Braten austrokknen. Dunkles Fleisch, das aussen gut gegart, jedoch innen noch rosa bis rot bleiben soll, muss bei höherer Temperatur (200 °C-250°C) gebraten werden.

Helles Fleisch, Geflügel, und Fisch erfordern dagegen eine niedrigere Temperatur (150 °C-175 °C). Die Sossenzutaten werden nur bei kurzer Garzeit gleich zu Beginn in die Bratenpfanne gegeben, andernfalls werden sie in der letzten halben Stunde zugegeben. Ob das Fleisch gar ist, können Sie mit einem Löffel prüfen: lässt es sich nicht eindrücken, so ist es durchgebraten. Roastbeef und Filet, die innen rosa bleiben sollen, müssen bei höherer Temperatur in kürzerer Zeit gebraten werden. Beim Garen von Fleischgerichten direkt auf dem Rost zum Auffangen des Saftes Fettpfanne in die Leiste unten einschieben. Den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausfliessen kann.

Um die Rauchbildung im Backofen zu vermindern, empfiehlt es sich, ein wenig Wasser in die Fettpfanne zu giessen. Um Kon-densbildung zu vermeiden, mehrmals Wasser zugeben. Die Teller können bis zum Servieren im Backofen bei Mindesttemperatur warmgehalten werden.

Vorsicht!
Den Backofen nicht mit Alufolie auslegen und kein Kochgeschirr, keine Fettpfanne oder Backblech auf den Boden stellen, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.

Vorsicht!
Beim Einschieben und Herausziehen des Zubehör (Rostes und der Fettpfanne usw.) in den Backofen könnte die Backofenemaille beschädigt werden.

Garzeiten

Die Garzeiten können unterschiedlich sein, aufgrund der verschiedenen Zusammensetzung, Zutaten-und Flüssigkeitsmenge der einzelnen Speisen.

Merken Sie sich die Einstelldaten der ersten Koch-bzw. Bratvorgänge, um Erfahrung zu sammeln für die spätere Zubereitung gleicher Gerichte.

Aufgrund Ihrer eigenen Erfahrungen können Sie die angegebenen Werte individuell verändern.

Back- und Brattabelle

Zeitangaben beinhalten kein Vorheizen.
Den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen!

Ober- und Unterhitze sowie Heißluft

Gewicht (gr.)	ART DER SPEISE	Ober- und Unterhitze		Heißluft		Garzeit in minuten	NOTIZEN
		Ebene	temp. °C	Ebene	temp. °C		
	KUCHEN						
	Rührteig	1	170	2 (1u3)*	160	45-60	Kuchenform
	Mürbeteig	2	170	2 (1u3)*	160	20-30	Kuchenform
	Buttermilch-Käsekuchen	1	160	2	150	60-80	Kuchenform
	Apfelkuchen	1	180	2(1u3)*	170	40-60	Kuchenform
	Strudel	2	175	2	150	60-80	Kuchenform
	Marmeladentorte	2	175	2(1u3)*	160	30-40	Kuchenform
	Rührkuchen		175	2	160	45-60	Kuchenform
	Biskuitkuchen	1	175	2 (1u3)*	160	30-40	Kuchenform
	Stollen	1	170	1	160	40-60	Kuchenform
	Kastenkuchen	1	170	2	160	50-60	Kuchenform
	Kleine Kuchen	2	175	2 (1u3)*	160	25-35	in Backblech
	Biskuits	3	160	2 (1u3)*	150	20-30	in Backblech
	Baiser	2	100	2 (1u3)*	100	90-120	in Backblech
	Hefekleingebäck	2	190	2 (1u3)*	180	12-20	in Backblech
	Windbeutel/Eclairs	2	200	2 (1u3)*	190	15-25	in Backblech
	BROT UND PIZZA						
1000	Weißbrot	1	190	2	180	40-60	1-2 Stück
500	Roggenbrot	2	190	2	180	30-45	in Brotpfanne
500	Brötchen	2	200	2 (1u3)*	175	20-35	6-8Brötchen
250	Pizza	1	210	2 (1u3)*	190	15-30	
	FLANS						
	Pasta-Flan-	2	200	2(1u3)*	175	40-50	Kuchenform
	Gemüse-Flan	2	200	2(1u3)*	175	45-60	Kuchenform
	Quiches	2	200	2(1u3)*	180	35-45	Kuchenform
	Lasagne	2	180	2	160	45-60	Kuchenform
	Cannelloni	2	200	2	175	40-55	Kuchenform
	FLEISCH						
1000	Rind	2	190	2	175	50-70	auf dem Rost
1200	Schwein	2	180	2	175	100-130	auf dem Rost
1000	Kalb	2	190	2	175	90-120	auf dem Rost
1500	Roastbeef, rot	2	210	2	200	50-60	auf dem Rost
1500	Roastbeef, rosa	2	210	2	200	60-70	auf dem Rost
1500	Roastbeef, durch	2	210	2	200	70-80	auf dem Rost
2000	Schweineschulter	2	180	2	175	120-150	mit Schwarte
1200	Lamm	2	190	2	175	110-130	Bein
1000	Hähnchen	2	190	2	175	60-80	komplett
5000	Truthahn	2	180	2	160	210-240	komplett
1500	Ente	2	175	2	160	120-150	komplett
3000	Gans	2	175	2	160	150-200	komplett
1200	Hase	2	190	2	175	60-80	A-Stücke
1200	Schweinshaxen	2	180	2	160	100-120	2 Stücke
	Hackbraten	2	180	2	160	40-60	in Brotpfanne
	WILD						
1500	Hasenrücken	2	190	2	175	150-200	A-Stücke
800	Fasan	2	190	2	175	90-120	komplett
	FISCH						
1200	Bachforelle/Zahnbrassen	2	190	2(1u3)*	175	30-40	3-4 Fische
1500	Thunfisch/Lachs	2	190	2(1u3)*	175	25-535	4-6 Stücke

(*) Falls Sie gleichzeitig mehr als ein Gericht garen, empfehlen wir diese, auf den in Klammern angegebenen Ebenen abzustellen.

Zeitangaben beinhalten kein Vorheizen.
Den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen!

Herkömmliches Grillen

ART DER SPEISE	Menge		Grill		Kochzeit in Minuten	
	Stücke	Gr.	Ebene	temp. °C	1 Seite	2 Seite
Rinderfiletsteaks	4	800	3	250	12-15	12-14
Rinderfilet	4	600	3	250	10-12	6-8
Grilwürste	8	—	3	250	8-10	4-6
Schweinenacksteaks	4	600	3	250	12-16	12-14
Hamburger	6	600	3	250	10-15	8-10
Hähnchenbrürste	4	400	3	250	12-15	12-14
Hähnchen, (in 2 Hälften)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Spieße	4	—	3	250	10-15	10-12
Fischfilet (Seezunge)	4	400	3	250	12-14	10-12
Belegte Toastbrote	4-6	—	3	250	5-7	
Weißbrotscheiben	4-6	—	3	250	2-4	2-3

Die angegebenen Temperaturen sind Richtwerte. Vielleicht müssen die Temperaturen persönlichen Ansprüchen angepaßt werden.

Pflege und Wartung

Vor dem Reinigen den Backofen ausschalten und abkühlen lassen. Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampf-strahlreiniger gereinigt werden.

Wichtig: Vor jeder Reinigungsarbeit das Gerät unbe-dingt spannungslos machen.

Für eine lange Lebensdauer des Gerätes ist es nötig, regelmässig folgende Reinigungs-arbeiten vorzunehmen:

- Durchführung nur bei abgekühltem Backofen.
- Die emaillierten Teile mit Seifenlauge reinigen.
- Keine Scheuermittel verwenden.
- Edelstahlteile und Glasscheiben mit einem weichen Tuch trockenreiben.
- Bei hartnäckigen Flecken handelsübliche Reinigungsmittel für Edelstahl oder warmen Essig benutzen.

Die Emaillierung des Backofens ist äusserst haltbar und weitgehenst unempfindlich. Die Einwirkung von heissen Fruchtsäuren (Zitronen, Pflaumen oder ähnliches) können jedoch auf der Emailoberfläche belibende, matte und rauhe Flecken hinterlassen. Solche Flecken in der Hochglanzoberfläche der Emaille beeinträchtigen die Funktion des Backofens jedoch nicht. Reinigen Sie den Backofen grundsätzlich nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen. Ein weiteres Einbrennen wird damit vermieden.

Backofentür

Die Backofentür besteht aus zwei Glasscheiben. Zum bequemen Reinigen lässt sich die Backofentür aushängen und können die internen Scheiben herausgezogen werden.

Achtung - Die Backofentür muss vor dem Reinigen ausgebaut werden. Die Backofentür könnte plötzlich zuschlagen, wenn Sie versuchen, die Innenscheiben aus der eingehängten Ofentür zu ziehen.

Gehen Sie beim Ausbau wie folgt vor.

1. Die Tür ganz öffnen;
2. gehen Sie zu den beiden Türscharnieren (Abb. 5);
3. heben Sie die Hebel auf den Scharnieren an und klappen Sie diese (Abb. 6) nach vorne;
4. fassen Sie die Tür an den beiden Außenkanten und schließen Sie die Tür nur ca.45° (Abb. 7);
5. ziehen Sie die Tür nach vorne aus ihrem Sitz (Abb. 7);
6. legen Sie die Tür auf festem Boden ab (Abb. 8) und schützen Sie die Oberfläche des Griffs mit einem weichen Tuch;

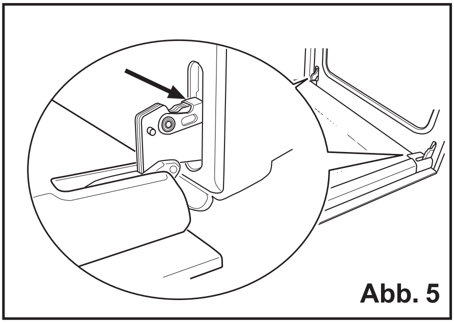


Abb. 5

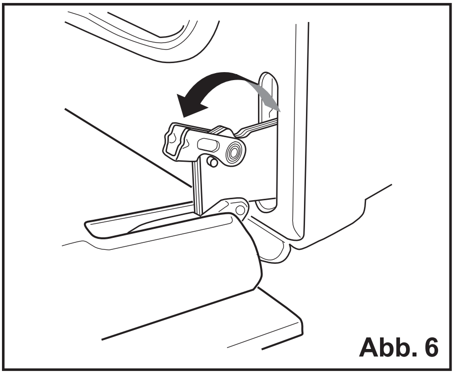


Abb. 6

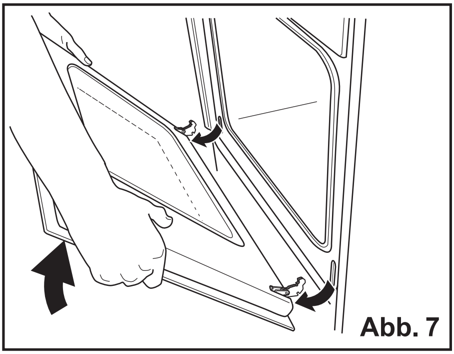


Abb. 7

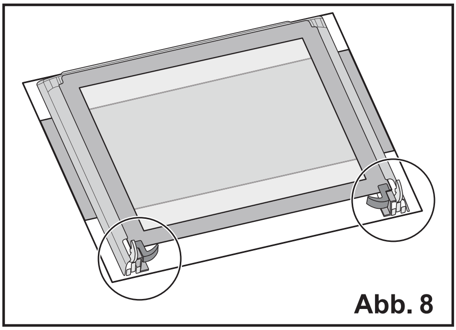
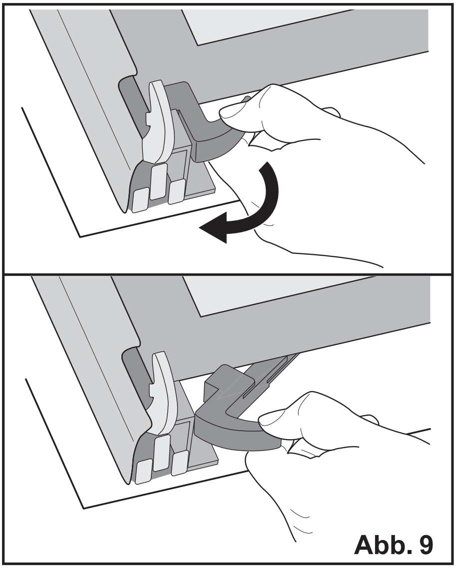


Abb. 8

7. betätigen Sie zum Entfernen der Innenscheiben das Verriegelungsystem (Abb. 9);
8. drehen Sie die beiden Feststeller um 90° und ziehen Sie diese aus ihrem Sitz (Abb. 10);
9. heben Sie die obere Scheibe vorsichtig etwas an und ziehen Sie die Scheibe heraus, die an dem Zierrahmen auf allen vier Seiten erkennbar ist (Abb. 11).

Reinigen Sie die Backofentür mit lauwarmem Wasser und einem weichen Tuch. Verwenden Sie zum Reinigen keine Metallschwämmchen, Metallwolle, scheuernde Schwämme oder Säuren, die die wärmereflektierende Spezialoberfläche der Innenscheiben beschädigen können.
Nach der Reinigung die Innenscheiben wieder in die Tür einsetzen. Die Tür in den Ofen einbauen; gehen Sie dabei in der zum Ausbau umgekehrten Reihenfolge vor. Achten Sie auf die richtige Ausrichtung der Scheiben.


Abb. 9

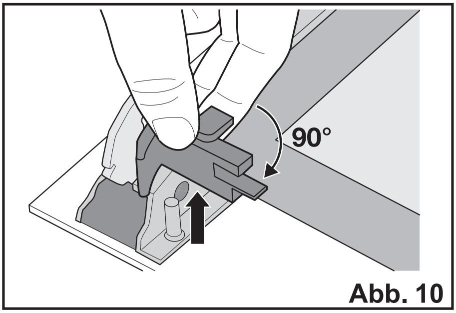


Abb. 10

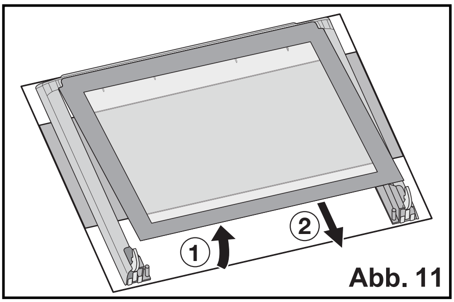


Abb. 11

☞ Gehen Sie wie folgt vor:

a) Die Innenscheibe mit dem Zierrahmen auf den 4 Seiten muss so eingebaut werden, dass der Siebdruck nach der Außenseite des Ofens weist. Die Scheibe ist richtig eingesetzt, wenn bei Berührung der sichtbaren Oberfläche mit den Fingern keine Rauheit auf Höhe des Siebdrucks zu fühlen ist.

Die Innenscheibe muss in ihren Sitz gemäß Abb. 12 eingesetzt werden. Nach dem Einsetzen der Scheiben in die Backofentür die Scheiben in umgekehrter Reihenfolge zur Vorgehensweise des Punktes 8. sichern.

Nie die warme Backofentür reinigen, da die Scheiben zerspringen können. Wenn Sie Kratzer oder Risse auf der Glasscheibe feststellen, rufen Sie sofort den Kundendienst und lassen Sie die Scheiben auswechseln.

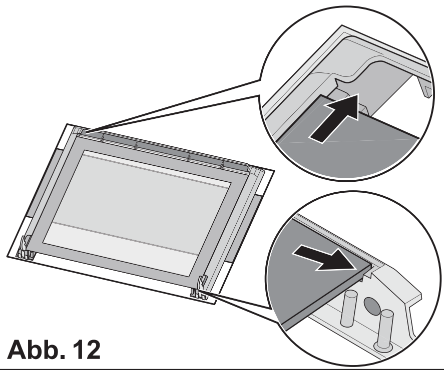


Abb. 12

Edelstahl- oder Aluminiummodelle:

Reinigen Sie die Backofentür und die Bedienblende aus Edelstahl oder Aluminium mit einem feuchten Schwamm und trocken Sie anschließend mit einem weichen Tuch sorgfältig ab. Verwenden Sie zum Reinigen keine Metallschwämmchen, Metallwolle, Säuren oder Scheuermittel, die die Oberflächen verkratzen können.

Reinigen der Backofentürdichtung

Um die Öffnung des Backofens ist eine Dichtung angebracht.

Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Dichtung. Die Dichtung bei Bedarf reinigen, ohne dazu Gegenstände oder Scheuermittel zu verwenden. Wenn Sie Beschädigungen der Dichtung feststellen, rufen Sie sofort den nächsten Kundendienst an. Benutzen Sie den Ofen nicht, solange die Dichtung nicht ersetzt worden ist.

Einhängegitter

Zum Reinigen können die Einhängegitter komplett abgenommen werden.

1. Auf der einen Backofenseite das Einhängegitter festhalten und die Rändelmutter vorne heraus-schrauben.
2. Das Einhängegitter hinten anheben, um es auszuhängen.
3. Ebenso mit dem Einhängegitter auf der anderen Backofenseite verfahren.

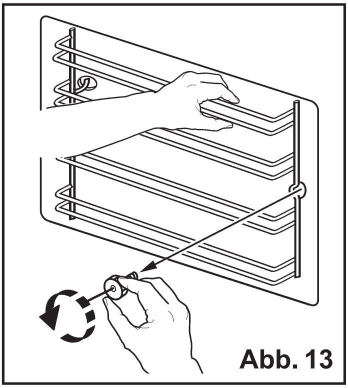


Abb. 13

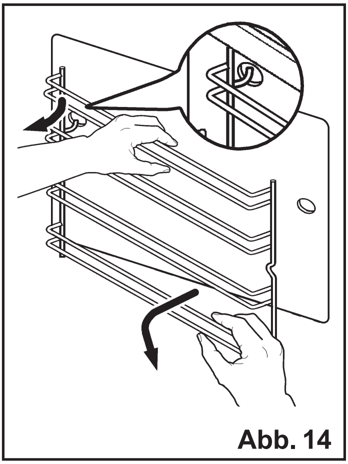


Abb. 14

Austausch der Backofenlampe

Bei einem Ersatz der Backofenlampe muss die neue Lampe folgende Merkmale aufweisen:
- Elektrische Leistung: 15 W/ 25 W;
- Elektrische Spannung: 230 V (50 Hz);
- Hitzebeständigkeit von 300°C;
- Lampenfassung: E14.

Sie können Ersatzlampen bei Ihrem Fachhändler beziehen.

☞ Auswechseln der Backofenlampe:

1. **Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung des Ofens unterbrochen ist.**
2. Drehen Sie Glasabdeckung nach links.
3. Entfernen Sie die durchgebrannte Lampe und setzen Sie eine neue ein.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.
5. Schalten Sie den Strom wieder ein.

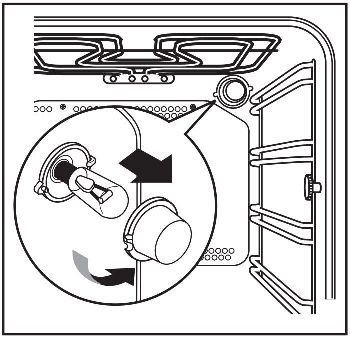


Abb. 15

Wenn etwas falsch läuft

Wenn das Gerät nicht richtig arbeitet, bitte vor Anforderung des Electrolux Service-Centers folgendes überprüfen:

PROBLEM	LÖSUNG
■ Der Backofen schaltet nicht ein.	◆ Prüfen, ob das Gerät ordentlich angeschlossen ist und der Steckdosen-Schalter oder die Netzstrom-zufuhr zum Backofen auf EIN stehen.
■ Die Backofen-Temperaturlampe brennt nicht.	◆ Den Temperaturwähler auf eine Temperatur stellen. *oder* ◆ Den Backofen-Funktionsschalter auf eine Funktion stellen.
■ Die Backofen-Glühlampe brennt nicht.	◆ Den Backofen-Funktionsschalter auf eine Funktion stellen. *oder* ◆ Eine neue Backofen-Glühbirne kaufen, ggf. beim Electrolux Service-Center anfordern und gemäß der Anweisung auf dieser Gebrauchsanweisung, montieren.
■ Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	◆ Ziehen Sie den Inhalt dieser Anweisung zu Rate, besonders das Kapitel „Ratschläge zum Backofen-Gebrauch“.
■ Dampf und Kondenswasser setzen sich auf den Speisen und in der Backofenmuffel ab.	◆ Wenn der Garvorgang beendet ist, die Gerichte nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen stehenlassen.
■ Das Display zeigt "12.00":	◆ Stellen Sie die Uhrzeit ein (siehe Kapitel "Tageszeit einstellen").

Technische Daten

Einbaunische

Höhe	mm 600
Breite	mm 560
Tiefe	mm 550

Backofen

Höhe	mm 335
Breite	mm 395
Tiefe	mm 400
Nutzinhalt	l 53

Heizleistung (W)

Unterhitze	1000 W
Oberhitze	800 W
Ober- und Unterhitze	1800 W
Infrarot-Grill	1650 W
Doppelgrill	2450 W
Heißluft-Beheizung	2000 W
Backofen-Lampe	25 W
Motor des Heißluftgebläses	25 W
Motor der Kühlungsbelüftung	25 W
Gesamtanschlusswert	2500 W
Backofen-Thermostat	50 °C - 250 °C
Betriebsspannung (50 Hz)	230 V

Anweisungen für den Installateur

Einbau und Installation sind streng unter Beachtung der bestehenden Vorschriften durchzuführen. Jegliche Eingriffe müssen bei ausgeschaltetem Gerät vorgenommen werden. Eingriff dürfen nur von anerkannten Fachleuten durchgeführt werden.

Elektroanschluss

Vor dem Anschluss bitte folgendes beachten:

- Die Sicherung und die Hausinstallation müssen auf die max. Belastung des Gerätes ausgelegt sein (siehe Typenschild).
- Die Hausinstallation muss mit einem vorschriftsmässigen und den geltenden Vorschriften entsprechenden Erdanschluss ausgestattet sein.
- Die Steckdose oder der mehrpolige Ausschalter müssen auch nach erfolgter Installation des Gerätes einfach zu erreichen sein.

Das Gerät wird steckerfertig geliefert. Die vorhandene Netzanschlussleitung mit Stekker ist an eine Schutzkontaktsteckdose (230 V~, 50 Hz) anzuschließen. Die Schutzkontaktsteckdose muss vorschriftsmäßig installiert sein.

Als Anschlußleitungen sind, unter Berücksichtigung des jeweils erforderlichen Nennquerschnittes, folgende Typen geeignet: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Wird der Anschluss ohne Stecker vorgenommen, oder ist dieser nicht zugänglich muss zwischen Gerät und Netzleitung ein mehrpoliger Ausschalter (z.B. Sicherungen, LS-Schalter) mit Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm angebracht werden. Der Schalter darf den Schutzleiter an keinem Punkt unterbrechen. Der Gelb-grüne Schutzleiter sollte 2-3 cm länger als alle anderen Kabel sein.

Das Anschlusskabel muss jedenfalls so ausgelegt sein, dass es an keiner Stelle 50 °C (über der Raumtemperatur) erreicht.

Nach erfolgtem Anschluss müssen die Heizelemente geprüft werden, indem sie ca. 3 Minuten lang in Betrieb gesetzt werden.

Klemmenblock

Der Backofen ist mit einem leicht zugängigen Klemmenblock ausgerüstet, der ausgelegt ist für den Betrieb an einer Einphasen-Stromversorgung von 230 V (Abb. 16).

Die Erzeugerfirma lehnt jede Haftung ab, falls die Sicherheitsmassnahmen nicht beachtet werden.

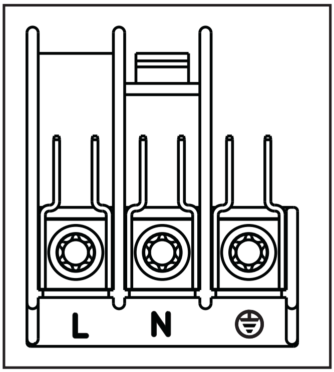


Abb. 16

Einbau-Anweisungen

Zur einwandfreien Funktion des eingebauten Gerätes muss das Einbaumöbel bzw. die Einbaunische passende Abmessungen haben.
Gemäss den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz spannungsführender und betriebsisolierter Teile gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.
Hierzu gehört auch die Befestigung eventueller Abschluss-Seiten am Anfang oder Ende einer Anbaulinie.
Der Berührungsschutz muss auf jeden Fall durch den Einbau sichergestellt sein.
Das Gerät mit seiner Rückseite bzw, mit einer Seitenwand an höhere Küchenmöbel, Geräte bzw. Wände angestellt werden kann. An die andere Seitenwand dürfen jedoch nur andere Geräte oder Möbel mit gleicher Höhe wie das Gerät angestellt werden.

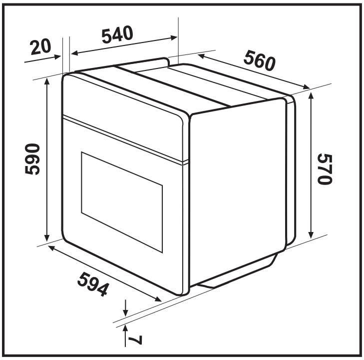


Abb. 17

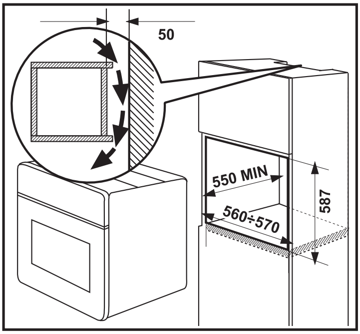


Abb. 18

Backofenmasse (Abb. 17)

Einbau-Anweisungen

Zur einwandfreien Funktion des eingebauten Gerätes muss das Einbaumöbel bzw. die Einbaunische passende Abmessungen haben (Abb. 18-19).

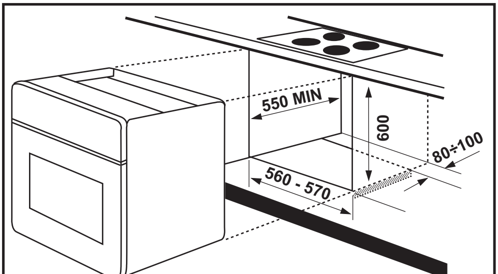


Abb. 19

Befestigung im Möbel

1. Die Backofentür öffnen.
2. Das Gerät jeweils links und rechts mit den mit gelieferten Führungshülsen (**A**) und Schrauben (**B**) am Einbauschrank befestigen (siehe Abb. 20).

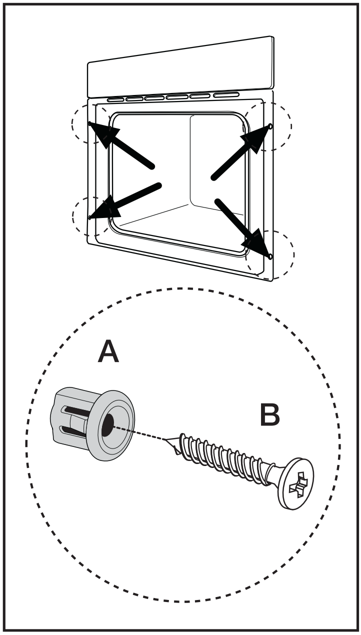
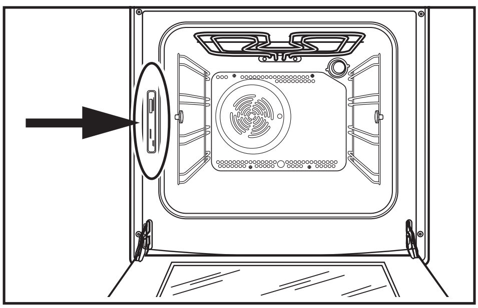


Abb. 20

Kundendienst

Wenn nach den beschriebenen Kontrollen das Problem im Kapitel "Wenn etwas falsch läuft" nicht gelöst werden kann, rufen Sie den nächsten Kundendienst des Herstellers und geben Sie die Art des Defektes, das Gerätemodell (Mod.), die Produktionsnummer (Prod. Nr.) sowie die Fabrikations-nummer (Ser. Nr.) an, welche Sie auf dem Typenschild des Ofens finden.



Die Original-Ersatzteile des Herstellers, welche mit dem folgenden Markenzeichen gekennzeichnet sind, finden Sie ausschließlich in den Zentralen unseres Kundendienstes sowie in autorisierten Ersatzteil-Geschäften.

Electrolux Distriparts

Europäische Garantie

Für dieses Gerät besteht in den am Ende dieser Benutzerinformation aufgeführten Ländern eine Garantie von Electrolux für den Zeitraum, der in der Gerätegarantie oder andernfalls gesetzlich festgelegt ist. Wenn Sie aus einem dieser Länder in ein anderes der aufgeführten Länder ziehen, wird die Gerätegarantie unter folgenden Voraussetzungen mit übertragen:

- Die Gerätegarantie beginnt an dem Datum, an dem Sie das Gerät gekauft haben. Dies wird durch ein gültiges Kaufdokument bescheinigt, das von dem Verkäufer des Gerätes ausgestellt wurde.
- Die Gerätegarantie gilt für denselben Zeitraum und in demselben Ausmaß für Arbeitszeit und Teile, wie sie für dieses spezielle Modell oder diese spezielle Gerätereihe in Ihrem neuen Aufenthaltsland gelten.
- Die Gerätegarantie ist personengebunden, d. h. sie gilt für den Erstkäufer des Geräts und kann nicht auf einen anderen Benutzer übertragen werden.
- Das Gerät wird in Übereinstimmung mit der von Electrolux herausgegebenen Anleitung installiert und verwendet und wird nur im Privathaushalt eingesetzt, d. h. nicht für gewerbliche Zwecke genutzt.
- Das Gerät wird in Übereinstimmung mit allen relevanten Bestimmungen installiert, die in Ihrem neuen Aufenthaltsland gelten.

Die Bestimmungen dieser europäischen Garantie haben keinerlei Auswirkungen auf die Rechte, die Ihnen gesetzlich zustehen.

www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

Welcome to the world of Electrolux

Thank you for choosing a first class product from Electrolux, which hopefully will provide you with lots of pleasure in the future. The Electrolux ambition is to offer a wide variety of quality products that make your life more comfortable. You find some examples on the cover in this manual. Please take a few minutes to study this manual so that you can take advantage of the benefits of your new machine. We promise that it will provide a superior User Experience delivering Ease-of-Mind.

Good luck!

English

For your safety

It is most important that the instruction book should be retained with the appliance for future reference. Should the appliance be sold or transferred to another owner, or should you move house and leave the appliance, always ensure that the book is supplied with the appliance in order that the new owner can be acquainted with the functioning of the appliance and the relevant warnings. These warnings are provided in the interest of safety. You must read them carefully before installing or using the appliance.

Installation

- Any installation work must be undertaken by a qualified electrician or competent person.
- Installation and initial adjustment of your oven MUST be carried out by qualified personnel in compliance with current regulations. Specific installation instructions for the installer are given in this booklet.

During use

- This appliance has been designed for cooking edible foodstuffs only, and must not be used for any other purposes.
- **Always stand back from the oven when opening the oven door during cooking or at the end of it to allow any build up of steam or heat to release.**
- It is dangerous to alter the specifications or modify the product in any way.
- Appliances become very hot with use, and retain their heat for a long period after use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Always ensure that the control knobs are in the “off” position when not in use.
- For hygiene and safety reasons, this appliance should be kept clean at all times. A build-up of fats or foodstuffs could result in a fire.
- Never line any part of the oven with aluminium foil.
- Easy clean-liners (if provided) should never be cleaned with any other than soapy water.
- Never use steam or steam machines to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scraper to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before any maintenance or cleaning work is carried out on the appliance, always turn off the isolator switch at the cooker point, and allow to cool.
- Ensure that the shelves are put in place in the correct way.
- This oven (even if it is linked to an electrical cooking table) is made to function at 230 V monophase with neutral.

People safety

- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- This appliance is designed to be operated by adults. Children should not be allowed to tamper with the controls or play with the product.
- Children should be supervised at all times and should not be allowed to touch the hot surfaces or be in the vicinity when in use or until the appliance has cooled after use.
- During oven cooking and grilling, the appliance door and the surrounding parts are warmed up to a very high temperature. Be careful and keep children away from the appliance while you are using it. When you connect other appliances to a plug near

the oven, check carefully that the wire does not touch warm parts of the oven and does not get taken in the oven door.

Environmental information

- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable. Remove any door catches, to prevent small children being trapped inside.

Technical assistance

- This appliance should be serviced by an authorized Network Service Centre, and only genuine spare parts should be used.
- Under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or serious malfunctioning. Refer to your local Service Centre. Always insist on genuine spare parts.

Guide to Use the instructions

Safety Instructions

Step by step instructions for an operation

Hints and Tips

Environmental information

CE This appliance complies with the following E.E.C. Directives:

- **2006/95** (Low Voltage Directive);
- **89/336** (Electromagnetical Compatibility Directive);
- **93/68** (General Directives)
  and subsequent modifications.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Contents

When the oven is first installed

Before using the appliance, remove all packaging, both inside and outside the appliance, including the advertising labels and any protective film.

The oven will work only if the time of day has been set (please read the relevant instructions).

Once the oven has been installed:

1. set the thermostat knob to **250**;
2. switch the oven function control knob to conventional cooking ( );
3. allow the oven to run empty for approximately 45 minutes;
4. open a window for ventilation.

During this time, an unpleasant odour may be emitted. This is absolutely **normal**, and is caused by residues of manufacturing.

Repeat this operation for the full grill and fan cooking function for about 5-10 minutes.

Once this operation is carried out, let the oven cool down, then clean the oven cavity with a soft cloth soaked in warm soapy water.

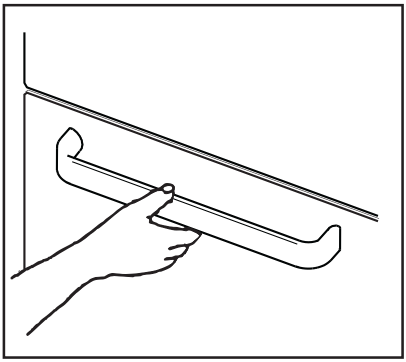
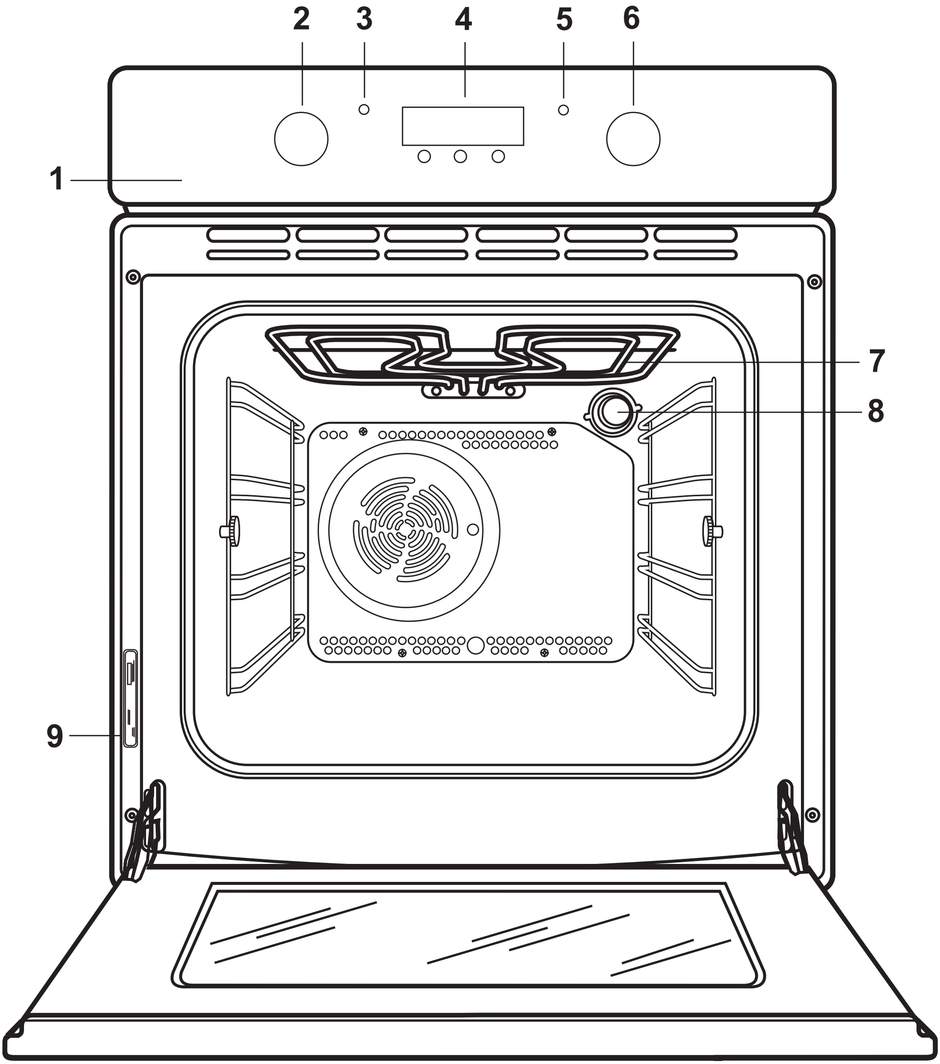


Fig. 1

To open the oven door, always catch the handle in its central part (Fig. 1).

Before cooking for the first time, carefully wash the **oven accessories**.

Description of the appliance



1. Control panel
2. Oven Thermostat control knob
3. Oven thermostat control light
4. Electronic programmer
5. Overall control light
6. Oven Function control knob
7. Grill
8. Oven lamp
9. Rating plate

Oven Function (Fig. 2) and Thermostat (Fig. 3) control knobs

They enable to select the most appropriate type of heating for the different cooking requirements by appropriately connecting the heating elements and adjusting temperature to the required level.

0 OFF position

Oven light - The oven light will be on without any cooking function

Conventional cooking - The heat comes from both the top and bottom element, ensuring even heating inside the oven.

Top heating element - The heat comes from the top of the oven only.

Bottom heating element - The heat comes from the bottom of the oven only.

Inner grill - It can be used for grilling small quantities.

Full grill - The full grill element will be on.

Fan cooking - This allows you to roast or roast and bake simoultaneously using any shelf, without flavour transference.

Defrost setting - This setting is intended to assist in thawing of frozen food.

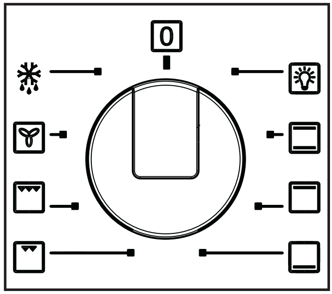


Fig. 2

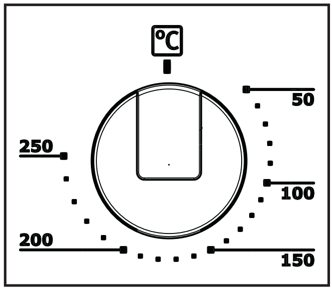


Fig. 3

Operating control light

It indicates that one or more of the heating elements are turned on.

Oven thermostat control light

This light goes off when the oven heats up to the temperature set and comes on again every time the thermostat cuts in to stabilize temperature.

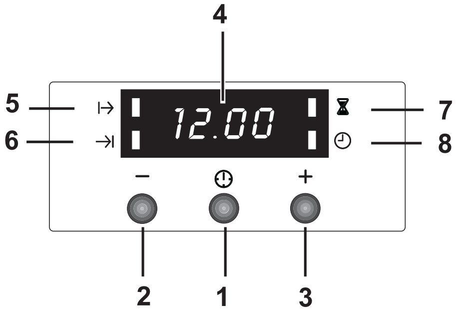
Safety thermostat

In order to avoid excessive overheating due to incorrect use of the appliance or else to a faulty component, the oven is equipped with a safety thermostat which cuts off the power supply if necessary. Operation is restored automatically when the oven temperature decreases to normal values. Therefore, if the thermostat cuts in because you have not been using the appliance correctly, the oven can be used again simply by waiting for the appliance to cool down. If, instead, the thermostat cuts in because of a faulty component, you should call the Service Department.

The Cooling Fan

This oven is provided with a cooling fan, meant to keep the front panel, the knobs and the oven door handle cool. The fan switches on automatically after a few minutes of cooking. Warm air is blown out through the aperture near the oven door handle. When the oven is switched off, the fan will remain on in order to to keep the controls cool, after which it switches off automatically.

Electronic programmer



1. Push button for selecting a function
2. Decreasing control button "−"
3. Increasing control button "+"
4. Display
5. "Cooking Duration" pilot lamp |→
6. "End of cooking" pilot lamp →|
7. "Minute minder" pilot lamp
8. "Time of day" pilot lamp

The oven will work only if the time of day has been set. Moreover, the oven can also be operated without any programme.

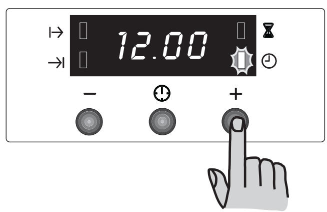
In the event of a power failure, all the settings (time of day, programme setting or programme in operation) will be cancelled.
When the power is restored, the numbers in the display will flash, and the clock/timer has to be reset.

Setting the time of day

When the power supply is switched on, or after a power failure, the "Time of day" pilot lamp will flash on the display.

To set the correct time of day:

1. press button "+" or "−".
2. After the setting is carried out, wait for 5 seconds: the "Time of day" pilot lamp will go out and the display will show the set time. The appliance is ready for use.

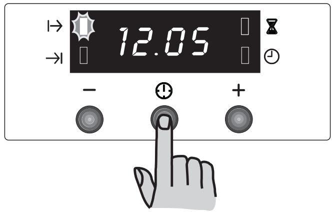


To reset the correct time of day:

1. press button repeatedly to select the "Time of day" function. The relevant pilot lamp will start flashing. Then proceed as described above.
   The time of day may be reset only if no automatic function (cook duration |→ or end of cooking →|) has been set.

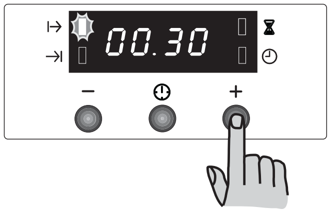
“Cooking Duration” function |→

Thanks to this function, the oven will automatically switch off at the end of a programmed cooking duration time. Place food in the oven, select a cooking function and adjust the cooking temperature. Press button ◷ repeatedly to select the “Cooking Duration” function. The relevant pilot lamp |→ will start flashing. Then, proceed as follows:



To set the duration time:

1. press button “+” or “—”.
2. After the setting is carried out, wait for 5 seconds: the "Cooking Duration" pilot lamp |→ will come on and the display will revert to the time of day.



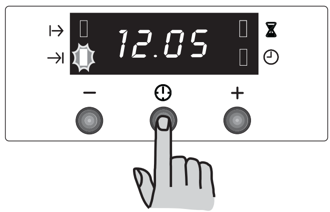
3. When cooking time is over, the oven will be switched off automatically and an acoustic alarm will be heard, while the pilot lamp will start flashing. Turn the oven function and the thermostat control knob to zero.
   To switch off the acoustic alarm, press any button.
   NOTE: when doing this operation, the oven will be operated again, therefore, remember to turn the oven function and the thermostat control knob to zero at the end of the cooking time.

To cancel the duration time:

1. Press button ◷ repeatedly to select the “Cooking Duration” function. The relevant pilot lamp |→ will flash and the display will show the remaining cooking time.
2. Press button “—” until the display shows “0:00”. After 5 seconds the pilot lamp will go out and the display will revert to the time of day.

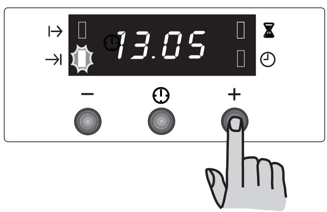
“End of cooking” function →|

Thanks to this function, you can set the oven to switch off automatically when a programmed end of cooking time is over. Place food in the oven, select a cooking function and adjust the cooking temperature. Press button ◷ repeatedly to select the “End of cooking” function. The relevant pilot lamp →| will start flashing. Then, proceed as follows:



To set the end of cooking time:

1. press button “+” or “—”.
2. After the setting is carried out, wait for 5 seconds: the “End of cooking” pilot lamp →| will come on and the display will revert to the time of day.



3. When cooking time is over, the oven will be switched off automatically and an acoustic alarm will be heard, while the pilot lamp will start flashing. Turn the oven function and the thermostat control knob to zero.
   To switch off the acoustic alarm, press any button. **NOTE:** when doing this operation, the oven will be operated again, therefore, remember to turn the oven function and the thermostat control knob to zero when cooking is over.

To cancel the end of cooking time:

1. Press button ⏻ repeatedly to select the “End of cooking” function. The relevant pilot lamp →| will flash and the display will show the programmed End of cooking time.
2. Press button “–” until the display shows the current time of day. The programmer will beep and the pilot lamp will go out.

“Cooking duration” |→ and “End of cooking time” →| combined

The functions “Cooking duration” e “End of cooking time” can be used simultaneously to set the oven to switch on and off automatically at a later time.

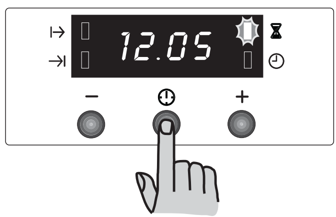
1. With the “Cooking duration” function |→ (carry out the cooking duration setting as described in the relevant chapter) set the duration time. Then, press button ⏻ : the display will show the programmed setting.
2. With the “End of cooking time” function →| (carry out the End of cooking setting as described in the relevant chapter) set the end of cooking time.
   The relevant pilot lamps will come on and the display will show the time of day. The oven will switch on and off according to the set programmes.

“Minute minder” function ⧗

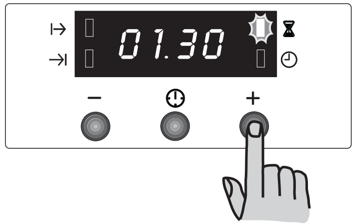
The minute minder alarm will sound at the end of a timed period, but THE OVEN WILL REMAIN ON, if it is in use.

To set the minute minder:

1. Press button ⏻ repeatedly to select the “Minute minder” function. The relevant pilot lamp ⧗ will start flashing.



2. Then, press button "+" or "—" (maximum: 2 hours, 30 minutes).
3. After the setting is carried out, wait for 5 seconds: the "Minute minder" pilot lamp ⌛ will come on.
4. At the end of the timed period, the pilot lamp will start flashing and acoustic alarm will be heard. To switch off the acoustic alarm, press any button.



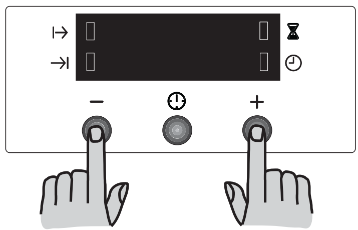
To cancel the minute minder:

1. Press button ⏲ repeatedly to select the "Minute minder" function. The relevant pilot lamp ⌛ will flash and the display will show the remaining time.
2. Press button "—" until the display shows "0:00". After 5 seconds the pilot lamp will go out and the display will revert to the time of day.

How to switch off the display

1. Press two programmer push buttons simultaneously and keep them pressed for about 5 seconds. The display will switch off.
2. To switch on the display, press any button.

The display can be switched off only if no other functions have been set.



Hints and tips for using the oven

Always cook with the oven door closed.

The oven is supplied with an exclusive system which produces a natural circulation of air and the constant recycling of steam. This system makes it possible to cook in a steamy environment and keep the dishes soft inside and crusty outside. Moreover, the cooking time and energy consumption are reduced to a minimum. During cooking steam may be produced which can be released when opening the oven door. This is absolutely normal.

However, always stand back from the oven when opening the oven door during cooking or at the end of it to allow any build up of steam or heat to release.

When food is heated, it produces steam in the same way as a boiling kettle does. When steam comes in contact of the oven door glass, it will condense and produce water droplets.
To reduce condensation, ensure the oven is well heated before placing food in the oven cavity. A short oven pre-heating (about 10 minutes) will then be necessary before any cooking.
We recommend you to wipe away condensation after each use of the appliance.

Conventional cooking

Heat comes from the top and from the bottom, therefore it is preferable to use the central runners.
If cooking requires more heat from the top or from the bottom use the top or the bottom runners.

Fan cooking

The food is cooked by means of preheated air force blown evenly round the inside of the oven by a fan set on the rear wall of the oven itself. Heat thus reaches all parts of the oven evenly and fast and this means that you can simultaneously cook different types of foods positioned on the various oven shelves (Fig. 4). Fan cooking ensures rapid elimination of moisture and the dryer oven environment stops the different aromas and flavours from being transmitted from one food to another.
The possibility of cooking on several shelf heights means that you can cook several different dishes at the same time and up to three tins of biscuits and mini pizzas to be eaten immediately or subsequently deep frozen. Naturally the oven can also be used for cooking on just one shelf. In this case you should use the lowest set of runners so that you can keep an eye on progress more easily. In addition, the oven is particularly recommended for sterilizing preserves, cooking home-made fruit in syrup, and for drying mushrooms or fruit.

Grilling

When grilling meat or fish, spread a little oil on them and always place them on the oven grid. The shelf level depends on the thinckness of the food.
Always place the dripping pan at the lowest level, with some water in it, to avoid smoke and unpleasant smells.

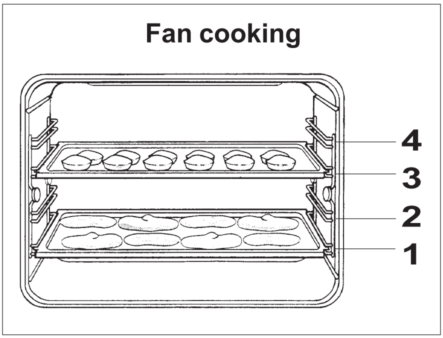


Fig. 4

Some hints

For baking cakes

Cakes require a moderate temperature (normally between 150 °C and 200 °C). In addition, the oven must be heated up beforehand - for about 10 minutes.

The oven door should not be opened before at least 3/4 of the set cooking time is up.

Normal short pastry dough should be cooked in a mould or tin for 2/3 of total cooking time required and then garnished as desired before being cooked completely.

Clearly, the remaining cooking time depends on the type of garnish used (jam, fruit, etc.).

Care should be taken to ensure that any dough and cake mixes are of the right consistency since an unduly moist mix lengthens cooking time unnecessarily. The raw dough or mix should therefore be fairly difficult to detach from the spoon or beater.

If three shelves are filled with cakes and tarts simultaneously, it is advisable to slot in an extra shelf between the two lower shelves (Fig. 4).

For cooking meat and fish

Meat cooked in the oven should weigh at least 1 kg to prevent it from becoming too dry during cooking. Very tender red meat to be cooked rare, i.e. well cooked on the outside but extremely juicy inside, requires high-temperature cooking (200 °C-250 °C).

White meat, poultry and fish instead require low-temperature cooking (150 °C-175 °C).

The ingredients for the accompanying sauce or gravy should be put in the baking pan at the very beginning only when cooking times are short.

Otherwise they should be added during the last half hour. A simple way of checking whether meat is done or not is to press it with a spoon; if the meat does not yield under this pressure it means that it is done to a turn. In the case of roast beef and fillet steaks, the inside of which should remain fairly pink in color, cooking times must be short.

The meat can be cooked in a baking pan or else directly on the shelf - in this case a dripping pan must obviously be placed underneath the shelf to collect the juice.

Should you cook very fat food, place the meat directly on the grill and the grill over the dripping pan in order not to dirty the oven.

Once the meat is cooked, it is advisable to let it rest for at least 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.

To prevent the formation of too much smoke in the oven during roasting, it is a good idea to pour a little water into the dripping pan and—to prevent steam—to add a little bit more during cooking if the original amount dries up too much.

Before serving, the various courses can be kept hot in the oven which should be turned down to the minimum temperature.

Warning! - Do not attempt to place objects on the bottom of the oven and do not cover it with aluminium foil while cooking, as you can damage the enamelled surfaces and the food you are cooking.

Always place pans, heat-resisting pans and aluminium foils on the oven shelves.

Warning! - Be careful when you insert and extract the oven accessories (e.g. dripping pan, grid etc...) from the oven in order not to damage the enamelled surfaces of the oven cavity.

Cooking times

Cooking times vary according to the type of food to be cooked, its consistency, and volume.We suggest that you take particular note of your first cooking experiments with the oven, since operating in the same conditions for the same dishes you will of course obtain similar results.

Only experience will enable you to make the appropriate changes to values given on charts.

Cooking tables

Cooking times do not include pre-heating time. A short oven pre-heating (about 10 minutes) is necessary before any cooking.

Traditional cooking and fan ducted cooking

Weight (gr.)	TYPE OF DISH	Traditional Cooking		Fan Oven		Cooking time	NOTES
		Level	temp. °C	Level	temp. °C	minutes	
	CAKES						
	Whipped up kneading	2	170	2 (1 and 3)*	160	45 ~ 60	In cake mould
	Shortbread dough	2	170	2 (1 and 3)*	160	20 ~ 30	In cake mould
	Butter-milk cheese cake	1	160	2	150	60 ~ 80	In cake mould
	Apple cake	1	180	2 (1 and 3)*	170	40 ~ 60	In cake mould
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Jam-tart	2	175	2 (1 and 3)*	160	30 ~ 40	
	Fruit cake	1	175	1	160	45 ~ 60	In bread pan
	Sponge cake	1	175	2 (1 and 3)*	160	30 ~ 40	In cake mould
	Christmas cake	1	170	1	160	40 ~ 60	In cake mould
	Plum cake	1	170	1	160	50 ~ 60	In bread pan
	Small cakes	2	175	2 (1 and 3)*	160	25 ~ 35	In baking tray
	Biscuits	2	160	2 (1 and 3)*	150	20 ~ 30	In baking tray
	Meringues	2	100	2 (1 and 3)*	100	90 ~ 120	In baking tray
	Buns	2	190	2 (1 and 3)*	180	12 ~ 20	In baking tray
	Pastry: Choux	2	200	2 (1 and 3)*	190	15 ~ 25	In baking tray
	BREAD AND PIZZA						
1000	White bread	1	190	2	180	40 ~ 60	1-2 pieces
500	Rye bread	1	190	1	180	30 ~ 45	In bread pan
500	Bread rolls	2	200	2 (1 and 3)*	175	20 ~ 35	6-8 rolls
250	Pizza	1	210	2 (1 and 3)*	190	15 ~ 30	in baking pan
	FLANS						
	Pasta flan	2	200	2 (1 and 3)*	175	40 ~ 50	in mould
	Vegetable flan	2	200	2 (1 and 3)*	175	45 ~ 60	in mould
	Quiches	1	200	2 (1 and 3)*	180	35 ~ 45	in mould
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 60	in mould
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	in mould
	MEAT						
1000	Beef	2	190	2	175	50 ~ 70	On grid
1200	Pork	2	180	2	175	100 ~ 130	On grid
1000	Veal	2	190	2	175	90 ~ 120	On grid
1500	English roast beef						
1500	underdone	2	210	2	200	50 ~ 60	On grid
1500	done	2	210	2	200	60 ~ 70	On grid
1500	well done	2	210	2	200	70 ~ 80	On grid
2000	Shoulder of pork	2	180	2	170	120 ~ 150	With rind
1200	Shin of pork	2	180	2	160	100 ~ 120	2 pieces
1200	Lamb	2	190	2	175	110 ~ 130	Leg
1000	Chicken	2	190	2	175	60 ~ 80	Whole
4000	Turkey	2	180	2	160	210 ~ 240	Whole
1500	Duck	2	175	2	160	120 ~ 150	Whole
3000	Goose	2	175	2	160	150 ~ 200	Whole
1200	Rabbit	2	190	2	175	60 ~ 80	Cut in pieces
1500	Hare	2	190	2	175	150 ~ 200	Cut in pieces
800	Pheasant	2	190	2	175	90 ~ 120	Whole
	Meat loaf	2	180	2	160	40 ~ 60	in bread pan
	FISH						
1200	Trout/Sea bream	2	190	2 (1 and 3)*	175	30 ~ 40	3-4 fishes
1500	Tuna fish/Salmon	2	190	2 (1 and 3)*	175	25 ~ 35	4-6 fillets

(*) If you need to cook more than one dish at the same time, we recommend you to place them on the levels quoted between brackets.

Cooking times do not include pre-heating time. A short oven pre-heating (about 10 minutes) is necessary before any cooking.

Grilling

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time (minutes)	
	Pieces	Weight	Level	temp. °C	Upper side	Lower side
Fillet steaks	4	800	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Beef-steaks	4	600	3	250	10 ~ 12	6 ~ 8
Sausages	8	—	3	250	12 ~ 15	10 ~ 12
Pork chops	4	600	3	250	12 ~ 16	12 ~ 14
Chicken (cut in two)	2	1000	3	250	30 ~ 35	25 ~ 30
Kebabs	4	—	3	250	10 ~ 15	10 ~ 12
Chicken (breast)	4	400	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	250	10 ~ 15	8 ~ 10
Fish (fillets)	4	400	3	250	12 ~ 14	10 ~ 12
Sandwiches	4-6	—	3	250	5 ~ 7	—
Toast	4-6	—	3	250	2~4	2 ~ 3

The oven temperatures are intended as a guide only. It may be necessary to increase or decrease the temperatures to suit individual preferences and requirements.

Cleaning and maintenance

Before any cleaning switch the oven off and let it cool down. Never use steam or steam machines to clean the appliance. Important! Before carrying out maintenance and cleaning operations, make sure that your oven is disconnected from the mains power supply.

Cleaning must be carried out after the oven has cooled down. Wash the enamelled parts with lukewarm water and detergent. Do not use abrasive products, such as steel wool pads, acids etc. since these could damage the various surfaces. Rinse stainless steel parts with water after use, and dry them with a soft cloth or chamois leather.

In the case of persistent stains, you can use normal non-abrasive detergents or products specific for stainless steel readily available on the market. Another alternative is a drop of hot vinegar. When cleaning the oven door with the glass top cover use just hot water, taking care to avoid using coarse cloths or abrasive products.

The hot acids of fruit (e.g. lemons, stewed prunes, etc.) leave difficult-to-remove stains on the enamelled surfaces; this inconvenient may remove enamel gloss, but, it does not impair oven operation.

Clean the oven thoroughly after use; in this way it will be possible to remove cooking residuals more easily, thus avoiding these from burning the next time the oven is used.

The oven door

The oven door consists of two panes of glass. The oven door can be disassembled and the internal panes can be removed to make cleaning easier.

Important - Remove the oven door before cleaning it. The oven door could abruptly close if you try to remove the internal panes of glass when the door is still assembled.

To do so, proceed as follows.

1. open the door fully;
2. locate the two door hinges (Fig. 5);
3. lift and turn the levers on the two hinges (Fig. 6);
4. hold the door by the side edges and close it slowly but not COMPLETELY (Fig. 7);
5. pull the door forward, removing it from its seat (Fig. 7);
6. place the door on a stable surface protected by a soft cloth to prevent the handle surface from being damaged (Fig. 8);

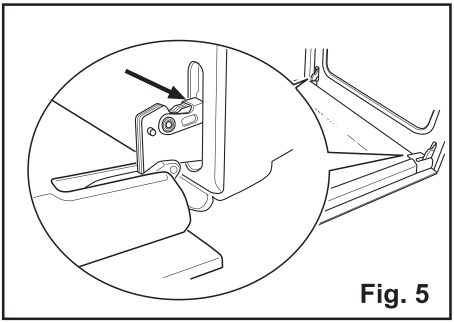


Fig. 5

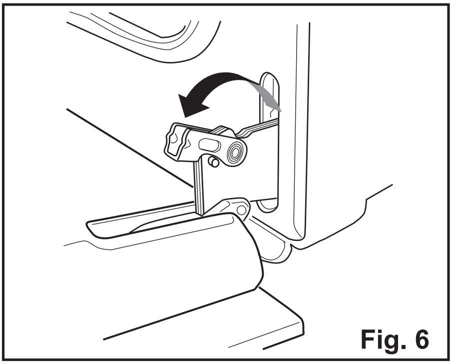


Fig. 6

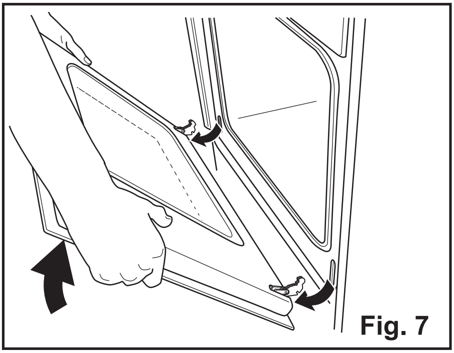


Fig. 7

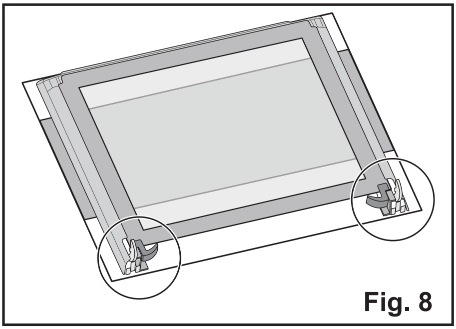


Fig. 8

7. release the locking system to remove the internal panes of glass (Fig. 9);
8. turn the 2 fasteners 90° and extract them from their seats (Fig. 10);
9. gently lift and carefully take off the uppermost pane marked by a decorative frame on 4 sides (Fig. 11).

Clean the oven door with lukewarm water and a soft cloth. Do not use products such as scouring pads, steel wool, abrasive sponges or acids because they could damage the special heat-reflecting surface of the internal panes of glass.

After cleaning, reassemble the panes in the door and then the oven door, following the procedure described above in reverse. Make sure you reposition the panes correctly.

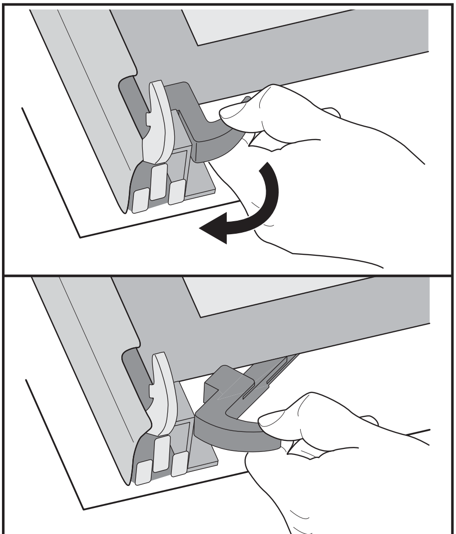


Fig. 9

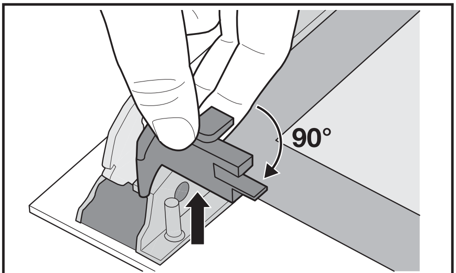


Fig. 10

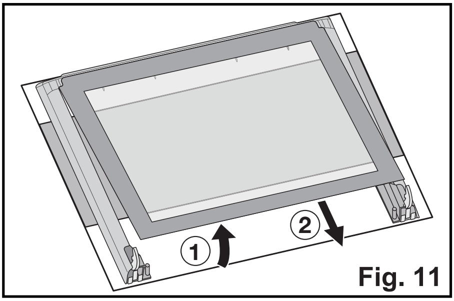


Fig. 11

To perform this operation correctly, proceed as follows:

a) the decorated internal pane with a frame on the 4 sides must be reassembled so that the screen-printing is facing outwards. The side of the pane of glass is correct if you do not feel any roughness near the screen printing when you pass your fingers over the surface.

The internal pane of glass must be put back into the right seats as shown in Fig. 12.

After the panes of glass have been reassembled in the oven door, perform the procedure described in point 8. in reverse to ensure they are locked.

Do not clean the oven door when it is still hot, as the glass could shatter. If scratches or deep cracks are noted on the surface of the glass, contact the authorised Assistance Centre for replacing the glass.

Models in stainless steel or aluminium: It is advisable to clean the oven door and control panel in stainless steel or aluminium only with a moist sponge, carefully drying with a soft cloth after cleaning. Never use steel wool, acids or abrasive products as they can damage the surface.

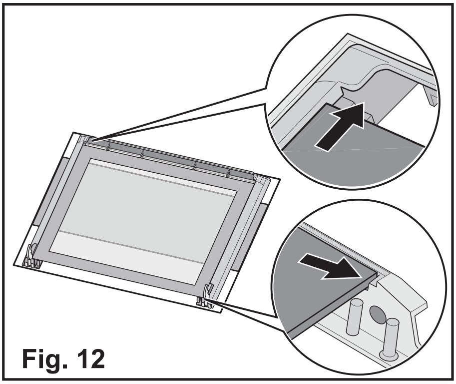


Fig. 12

How to clean the oven door seal

A rubber seal around the oven opening guarantees correct operation.

Check the condition of this seal periodically. If it has to be cleaned, do not use abrasive objects or substances. If you notice that the seal is damaged, contact your local service centre and do not use the oven until it has been repaired.

Oven Shelves and Shelf Supports

To clean the oven shelves, soak in warm soapy water and remove stubborn marks with a well wetted soap impregnated pad.

Rinse well and dry with a soft cloth.

The shelf supports can be removed for easy cleaning.

Proceed as follows:

1. remove the front screw while keeping the shelf support in position with the other hand (Fig. 13);
2. disengage the rear hook and take off the shelf support (Fig. 14);
3. once the cleaning is carried out, refit the shelf supports following the procedure in reverse.

Please, ensure the retaining nuts are secure when refitting the shelf support.

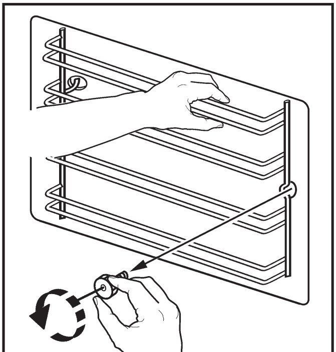


Fig. 13

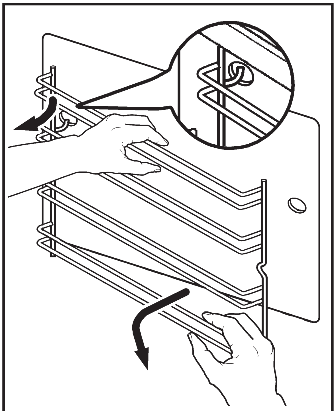


Fig. 14

Replacing the oven light

Disconnect the appliance from the electricity supply.

If the oven bulb needs replacing, it must comply with the following specifications: electric power, 15 W/25 W; electric rate, 230 V (50 Hz); resistant to temperatures of 300°C; connection type: E14. These bulbs are available from your local Service Force Centre.

To replace the faulty bulb:

1. Ensure the oven is disconnected from the electrical supply.
2. Turn the glass cover anticlockwise (Fig. 15).
3. Remove the faulty bulb and replace it with the new one.
4. Refit the glass cover.
5. Reconnect to the electrical supply.

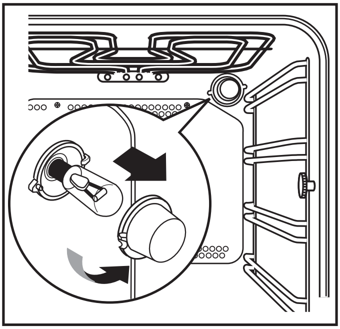


Fig. 15

What happens if something goes wrong

If the appliance is not working correctly, please carry out the following checks, before contacting your local Service Centre.

SYMPTOM	SOLUTION
■ The oven does not come on.	◆Check the appliance is wired in properly, and the socket switch or the switch from the mains supply to the oven are ON.
■ The oven temperature light does not come on.	◆Turn the thermostat knob on a temperature *or* ◆Turn the oven function control knob on a function.
■ The oven light does not come on.	◆Turn the oven function control knob on a function *or* ◆Buy a new oven light bulb, asking for it to your local Service Centre and replace it by following the instruction provided in this booklet.
■ It takes too much time to finish the dishes, or they are cooked too fast.	◆Refer to the contents of this booklet, especially to the chapter "Hints and tips for using the oven".
■ Steam and condensation settle on the food and the oven cavity.	◆Leave dishes inside the oven no longer than 15-20 minutes after the cooking is completed.
■ The display shows "12.00".	◆Set the time of day (see chapter "Setting the time of day").

Technical data

Dimension of the oven recess

Height	600 mm
Width	560 mm
Depth	550 mm

Dimensions of the oven cavity

Height	335 mm
Width	395 mm
Depth	400 mm
Capacity	53 l

Oven thermostat regulation: from 50°C up to 250°C

Heating elements ratings

Bottom heating element		1000 W
Top heating element		800 W
Full Oven (Top+Bottom)		1800 W
Grill heating elements	inner	1650 W
	full	2450 W
Fan Oven heating element		2000 W
Oven lamp		25 W
Convection fan		25 W
Cooling fan		25 W
Maximum power rating		2500 W
Voltage tension (50 Hz)		230 V

Instructions for the Installer

The instructions given below are designed specifically for a qualified installer and should aid him or her to perform all installation, adjustment, and maintenance operations with absolute precision and in compliance with all current legislation and regulations. We strongly recommend that all operations for the installation of your appliance be carried out by Qualified Personnel in accordance with existing rules and regulations.

Electrical connection

Prior to making the electrical connection, make sure that:

— the protection fuse and the domestic wiring system are suitable to carry the total electric load of the oven (see rating plate);

— your domestic wiring system has an efficient earth connection in compliance with rules and laws in force;

— the wall socket or the omnipole switch used for the electrical connection can easily be reached after the oven is built in.

This appliance is supplied with a connection cable incorporating a standard plug, suitable for the total electric load shown on the rating plate. The plug is to be inserted into a suitable wall socket. If you require a direct connection to the electric network (mains), it will be necessary to fit between the appliance and the mains an omnipole switch, with a minimum gap between contacts of 3 mm, suitable for the required load and in compliance with rules in force. The green & yellow ground wire must not be interrupted by the switch and it should be 2-3 cm. longer than the other cables. The supply cable must in all cases be laid out in such a way as to ensure that it does not reach at any given point a temperature 50°C higher than the ambient temperature.

Suitable power supply cables are the following types, considering the respective necessary section of cable: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Terminal block

The oven has an easily accessible terminal block, which is meant to work with an electric single-phase rate of 230 V (Fig. 16).

The Manufacturer disclaims any liability in case these accident-preventing rules are not observed.

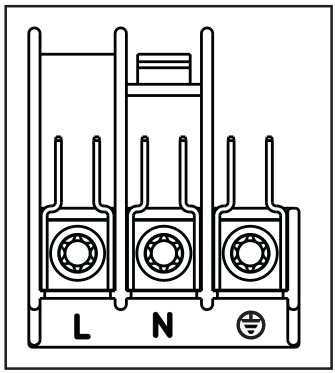


Fig. 16

Building-in

To ensure correct operation of the built-in assembly, the kitchen cabinet and the recess for the built-in appliance must have suitable dimensions.
When the appliance is fitted-in, there must be no open spaces left and it must be closed on all sides by the kitchen furniture to prevent the possibility of inadvertently touching “live” (current carrying) parts of the oven. All parts ensuring such a protection, including any covering panel (for instance, if the appliance is installed at the end or at the beginning of a kitchen counter) must be fastened in such a way as to prevent removal of the same without the aid of some tool.
This appliance can be placed with its back and with one side close to appliances or walls of higher height. The other side, instead, must be placed close to furniture or appliances, having the same height.

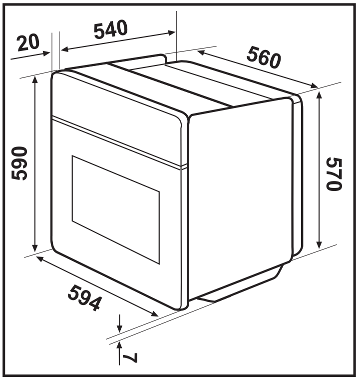


Fig. 17

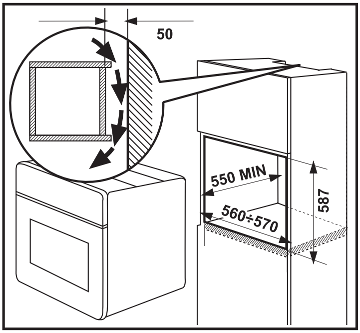


Fig. 18

Overall oven dimensions (Fig. 17)

In-Column recess dimensions

The recess must have the dimensions shown in Fig. 18.

Undertop recess dimensions

The recess must have the dimensions shown in Fig. 19.

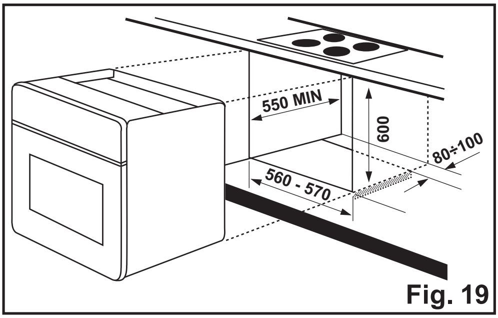


Fig. 19

Securing the oven to the cabinet

1. Fit the appliance into the cabinet recess.
2. Open the oven door and secure the oven to the kitchen cabinet by placing the four distance holders (**A**) in the holes provided in the oven frame and then inserting the four wood screws (**B**) (Fig. 20).

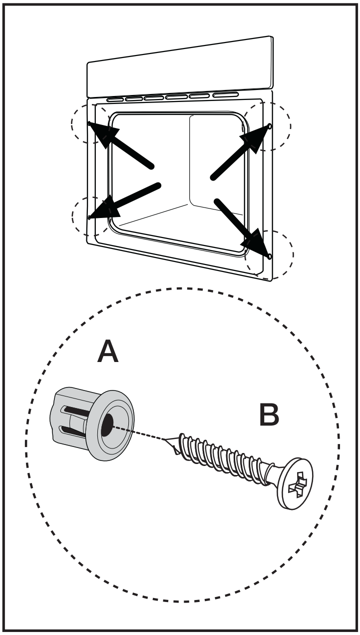
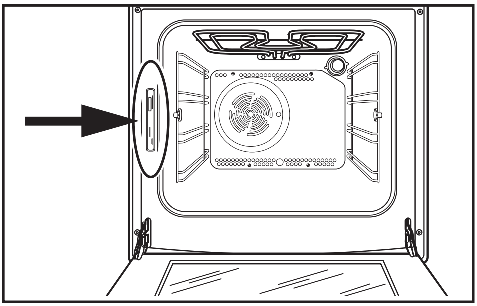


Fig. 20

Service and spare parts

If after the checks listed in the chapter "What happens if something goes wrong", the appliance still does not work correctly, contact your local Service Centre, specifying the type of malfunctioning, the appliance model (**Mod.**), the product number (**Prod. No.**) and the serial number (**Ser. No.**) marked on the identification plate. This plate is placed on the front external edge of the oven cavity.



Original spare parts, certified by the product manufacturer and carrying this symbol, are only available at our Service Centre and authorized spare parts shops.

Electrolux Distriparts

European guarantee

This appliance is guaranteed by Electrolux in each of the countries listed at the back of this user manual, for the period specified in the appliance guarantee or otherwise by law. If you move from one of these countries to another of the countries listed below the appliance guarantee will move with you subject to the following qualifications:

- The appliance guarantee starts from the date you first purchased the appliance which will be evidenced by production of a valid purchase document issued by the seller of the appliance.
- The appliance guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in your new country of residence for this particular model or range of appliances.
- The appliance guarantee is personal to the original purchaser of the appliance and cannot be transferred to another user.
- The appliance is installed and used in accordance with instructions issued by Electrolux and is only used within the home, i.e. is not used for commercial purposes.
- The appliance is installed in accordance with all relevant regulations in force within your new country of residence.

The provisions of this European Guarantee do not affect any of the rights granted to you by law.

www.electrolux.com

🌍	☎	✉
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

Vitajte vo svete Electrolux

Ďakujeme vám za výber prvotriedneho výrobku spoločnosti Electrolux, ktorý vám prinesie veľa radosti v budúcnosti. Cieľom našej spoločnosti je ponuka širokej palety kvalitných spotrebičov, ktoré zabezpečia väčšie pohodlie pre váš život. Niekoľko príkladov nájdete aj na obálke tohto návodu. Nájdite si pár minút a preštudujte si ho, aby ste mohli využiť všetky výhody vášho nového spotrebiča. Sľubujeme vám vysokú spokojnosť a pôžitok pri jeho používaní.

Veľa úspechov!

Pre vašu bezpečnosť

Je veľmi dôležité, aby tento návod ostal vždy so spotrebičom, aby ste doňho mohli v prípade potreby nahliadnuť. Ak by ste spotrebič predali alebo odovzdali inej osobe, alebo ak by ste sa presťahovali a spotrebič nechali v predchádzajúcej domácnosti, vždy zabezpečte, aby nový majiteľ dostal so spotrebičom aj návod, aby sa mohol oboznámiť s činnosťou spotrebiča a s príslušnými upozorneniami. Tieto varovania vám poskytujeme v záujme vašej bezpečnosti. Musíte si ich starostlivo prečítať pred inštaláciou alebo použitím spotrebiča.

Inštalácia

- Všetky inštalačné práce musí vykonať kvalifikovaný elektrikár alebo vyškolená osoba.
- Inštaláciu a začiatočné nastavenia rúry MUSÍ vykonať kvalifikovaný pracovník podľa požiadaviek platných predpisov. Špecifické pokyny pri inštalácii pre pracovníka vykonávajúceho inštaláciu sú uvedené v tomto návode.

Počas používania

- Tento spotrebič bol navrhnutý na prípravu jedál a nesmie sa používať na iné účely.
- **Pri otvorení dvierok rúry počas pečenia alebo po jeho ukončení vždy ustúpte, aby para a teplo mohli uniknúť.**
- Je veľmi nebezpečné upravovať alebo pokúšať sa o zmeny technických charakteristík spotrebiča.
- Spotrebiče sa počas používania veľmi zohrejú a ostanú horúce aj dlho po použití. Dávajte pozor a nedotýkajte sa ohrevných článkov vnútri rúry.
- Ak rúru nepoužívate, vždy skontrolujte, či sú ovládacie gombíky v polohe “vyp”.
- Z hygienických a bezpečnostných dôvodov musíte tento spotrebič vždy udržiavať čistý. Nahromadený- tuk alebo zvyšky jedál môžu spôsobiť požiar.
- Vnútro rúry nikdy nevykladajte alobalom.
- Vložky, ktoré sa ľahko čistia (ak sa dodávajú), by ste mali umývať výhradne vodou s prídavkom saponátu.
- Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte paru, ani zariadenia, ktoré na čistenie využívajú prúd pary.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné práškové prostriedky, ani ostrú kovovú škrabku, pretože by mohli poškriabať povrch, čo by mohlo spôsobiť rozbitie skla.
- Pred akýmkoľvek úkonom údržby alebo čistenia spotrebič vypnite pomocou vypínača a nechajte ho vychladnúť.
- Skontrolujte, či sú rošty vsunuté správne.
- Táto rúra (aj keď je pripojená k elektrickej varnej doske) je určená na zapojenie do jednofázovej elektrickej siete s uzemnením a napätím 230 V.

Bezpečnosť osôb

- Tento spotrebič nie je určený, aby ho obsluhovali deti, ani osoby, ktorým nedostatočné fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti alebo nedostatok skúseností a poznatkov bránia používať spotrebič bezpečne bez dohľadu alebo bez poučenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Tento spotrebič smú obsluhovať iba dospelí. Nedovoľte deťom manipulovať s ovládacími prvkami, ani hrať sa s rúrou.
- Deti by mali byť vždy pod dohľadom, nedovoľte im, aby sa dotýkali horúcich povrchov, ani aby sa hrali v blízkosti rúry, kým po použití nevychladne.
- Počas pečenia a grilovania sa dvierka rúry a okolitý povrch veľmi zohrejú a dosiahnu vysokú teplotu. Buďte opatrní a nedovoľte deťom, aby sa priblížili k rúre, kým ju používate. Ak do sieťovej zásuvky v blízkosti rúry zapojíte iné spotrebiče, dbajte na to, aby

sa ich prívodné elektrické káble nedotýkali horúcich častí rúry a aby sa nezachytili v jej dvierkach.

Technický servis

- Spotrebič smú opravovať iba pracovníci autorizovaného servisného strediska, pričom pri opravách musia používať výhradne originálne náhradné diely.
- Za žiadnych okolností sa nepokúšajte spotrebič opraviť sami. Opravy vykonané neskúsenými osobami môžu spôsobiť úraz alebo závažnú poruchu. Obráťte sa na miestne servisné stredisko. Vždy trvajte na používaní originálnych náhradných dielcov.

Vysvetlivky pre používanie návodu

Bezpečnostné pokyny

Pokyny krok po kroku pri jednotlivých úkonoch

Rady a tipy

Tento spotrebič vyhovuje požiadavkám nasledujúcich. smerníc ES:

- **2006/95** (Smernica pre nízke napätie);
- **89/336** (Smernica o elektromagnetickej kompatibilite);
- **93/68** (Všeobecná smernica)

v znení následných úprav.

Symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že sa s ním nemôže zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Musíte ho odovzdať v stredisku na zber a recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnou likvidáciou výrobku prispejete k ochrane životného prostredia a ľudského zdravia, ktoré by mohli byť pri nesprávnej manipulácii s odpadom ohrozené. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku dostanete od zástupcov výrobcu, v zberných surovinách alebo u predajcu, kde ste spotrebič kúpili.

Obsah

Pri prvej inštalácii rúry

Pred používaním spotrebiča odstráňte všetky časti obalu, z povrchu aj z vnútra spotrebiča, odstráňte aj nálepky a všetky časti ochrannej fólie.

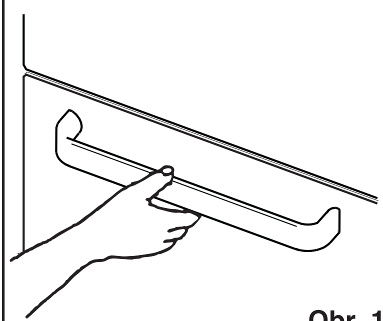
Rúra sa zapne, iba ak ste nastavili presný čas (prosím, prečítajte si príslušné pokyny).

Po nainštalovaní rúry:

1. nastavte gombík termostatu do polohy **250**;
2. prepnite ovládací gombík funkcií rúry do polohy konvenčného pečenia ( );
3. nechajte prázdnu rúru zapnutú počas približne 45 minút;
4. otvorte okno, aby sa miestnosť vetrala.

Počas tejto doby môže z rúry vychádzať nepríjemný pach. Je to úplne **normálne** a spôsobujú to zvyšky z výroby.
Túto operáciu zopakujte aj s funkciou celého grilu a s funkciou horúceho vzduchu počas približne 5-10 minút.

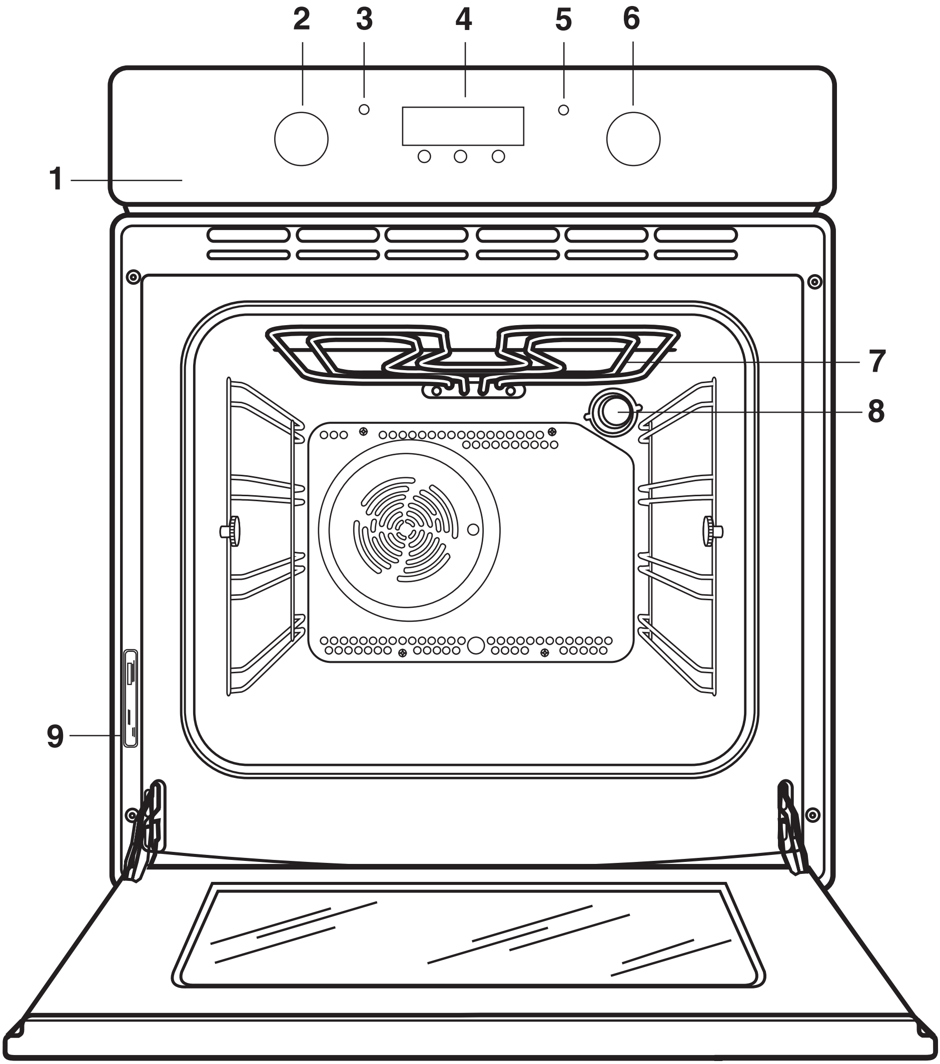
Po ukončení operácie nechajte rúru vychladnúť, potom vnútro rúry umyte handričkou namočenou v teplej vode s prídavkom malého množstva umývacieho prostriedku.


Obr. 1

Pri otváraní dvierok uchopte rukoväť vždy v jej strednej časti (Obr. 1).

Pred prvým použitím starostlivo umyte všetky časti **príslušenstva rúry**.

Popis spotrebiča



1. Ovládací panel
2. Ovládací gombík termostatu rúry
3. Kontrolka termostatu rúry
4. Elektronický programátor
5. Všeobecná kontrolka rúry
6. Ovládací gombík funkcií rúry
7. Gril
8. Osvetlenie rúry
9. Typový štítok

Elektrická rúra

Ovládacie gombíky funkcií rúry (Obr. 2) a termostatu (Obr. 3)

Umožňujú nastaviť najvhodnejší druh ohrevu podľa požiadaviek na prípravu jedla vhodnou aktiváciou ohrevných článkov a nastavením teploty na požadovanú úroveň.

0 Poloha Vypnuté

Osvetlenie rúry - Osvetlenie rúry sa zapne aj bez nastavenia funkcie prípravy jedla

Konvenčné pečenie - Teplo sa privádza z vrchného aj zo spodného ohrevného článku, čo zabezpečuje rovnomerný ohrev vnútri rúry.

Horný ohrevný prvok - Teplo sa privádza iba z hornej časti rúry.

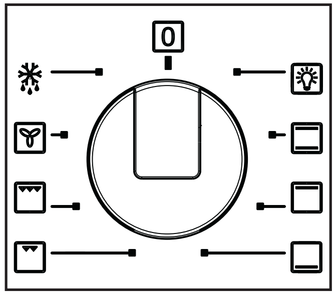
Spodný ohrevný článok - Teplo sa privádza iba zo spodnej časti rúry.

Stredný gril - Môžete ho používať na grilovanie malého množstva potravín.

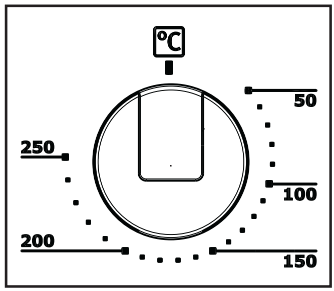
Celý gril - Zapne sa celý grilovací článok.

Horúci vzduch - Umožňuje pečenie mäsa alebo pečenie mäsa a koláčov súčasne na ľubovoľnom rošte bez miešania sa chutí.

Rozmrazovanie - Táto funkcia je určená na rozmrazovanie zmrazených potravín.



Obr. 2



Obr. 3

Kontrolka prevádzky

Ak svieti, znamená to, že je zapnutý aspoň jeden ohrevný článok.

Kontrolka termostatu rúry

Táto kontrolka zhasne po dosiahnutí nastavenej teploty a znovu sa zapne vždy po zapnutí ohrevu, aby sa udržiavala stabilná teplota nastavená termostatom.

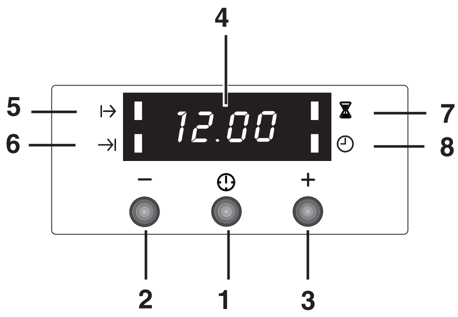
Bezpečnostný termostat

Aby sa predišlo prehriatiu rúry následkom nesprávneho používania rúry alebo aby sa predišlo poruche, rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý podľa potreby vypne jej elektrické napájanie. Činnosť rúry sa atomaticky obnoví po poklese teploty na normálne hodnoty. Preto v prípade prerušenia elektrického napájania zásahom termostatu následkom dlhého používania budete môcť rúru znovu používať, ak jednoducho počkáte, kých sa spotrebič neochladí. Ak termostat zasiahol následkom poruchy nejakého dielu, mali by ste zavolať servis.

Chladiaci ventilátor

Rúra je vybavená chladiacim ventilátorom, ktorého účelom je udržiavať predný panel, gombíky a rukoväť dvierok chladné. Ventilátor sa zapína automaticky po niekoľkých minútach pečenia. Teplý vzduch sa vyfukuje otvorom nachádzajúcim sa v blízkosti rukoväte dvierok. Po vypnutí rúry ostane ventilátor v činnosti, aby udržiaval ovládacie gombíky chladné, potom sa automaticky vypne.

Elektronický programátor



1. Stlačením tlačidla nastavte funkciu
2. Ovládací gombík na zníženie hodnoty "—"
3. Ovládací gombík na zvýšenie hodnoty "+"
4. Displej
5. Kontrolka „Doba pečenia"
6. Kontrolka „Koniec pečenia"
7. Kontrolka „Časomiera"
8. Kontrolka „Presný čas"

Rúra sa zapne, iba ak ste nastavili presný čas. Okrem toho, rúru môžete používať aj bez nastavenia programu.

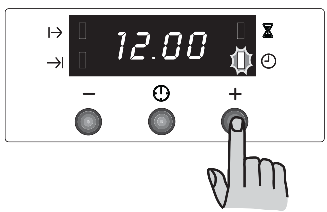
Pri výpadku napájacieho napätia budú všetky nastavenia (denný čas, nastavený program alebo prebiehajúci program) zrušené.
Po obnovení napájania čísla na displeji blikajú a hodiny/časovač treba znova nastaviť.

Nastavenie presného času

Po zapnutí spotrebiča k elektrickej sieti alebo po výpadku dodávky elektriny bude kontrolka "Presný čas na displeji blikať.

Nastavenie presného času:

1. Opakovane stláčajte tlačidlo "+" alebo "—".
2. Po nastavení počkajte 5 sekúnd: kontrolka "Presný čas zhasne a na displeji sa zobrazí nastavený čas. Spotrebič je pripravený na používanie.

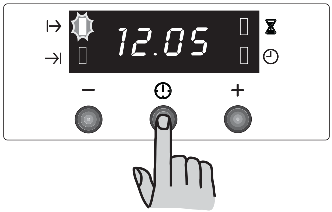


Zrušenie nastavenia presného času:

1. Opakovane stláčajte tlačidlo aby ste zvolili funkciu „Presný čas. Príslušná kontrolka začne blikať. Potom postupujte podľa hore popísaného postupu.
   Nastavenie presného času môžete zmeniť, iba ak nie je nastavená žiadna automatická funkcia (doba varenia alebo koniec pečenia).

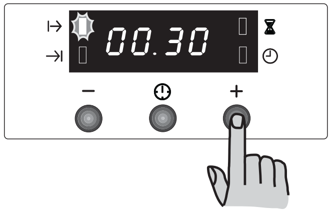
Funkcia “Doba pečenia” |→

Vďaka tejto funkcii sa rúra po uplynutí nastavenej doby pečenia automaticky vypne. Vložte potraviny do rúry, nastavte funkciu prípravy jedla a teplotu pečenia. Opakovane stláčajte tlačidlo ⏲ aby ste zvolili funkciu „Doba pečenia. Príslušná kontrolka |→ začne blikať. Potom postupujte nasledovne:



Nastavenie doby pečenia:

1. Opakovane stláčajte tlačidlo “+” alebo “−”.
2. Po nastavení počkajte 5 sekúnd: kontrolka “Doba pečenia” |→ sa rozsvieti a na displeji sa znovu zobrazí presný čas.
3. Po uplynutí doby pečenia sa rúra automaticky vypne, zaznie zvukové znamenie a začne blikať kontrolka. Otočte ovládacie gombíky na nastavenie funkcie a termostatu do nulovej polohy.
   Akustický alarm sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla. **POZNÁMKA:** počas tejto operácie bude rúra znovu funkčná, preto nezabudnite po uplynutí doby pečenia otočiť ovládacie gombíky funkcií rúry a termostatu do nulovej polohy.

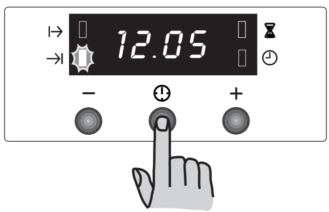


Zrušenie doby pečenia:

1. Opakovane stláčajte tlačidlo ⏲ aby ste zvolili funkciu „Doba pečenia. Príslušná kontrolka |→ začne blikať a na displeji sa zobrazí zostávajúca doba pečenia.
2. Opakovane stláčajte tlačidlo “−” kým sa na displeji nezobrazí “0:00”. Po 5 sekundách kontrolka zhasne a na displeji sa bude znovu zobrazovať presný čas.

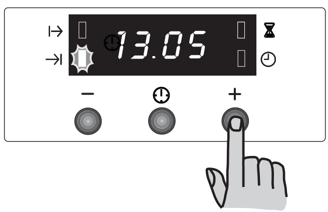
Funkcia „Koniec pečenia” →|

Vďaka tejto funkcii môžete nastaviť rúru tak, aby sa automaticky vypla v naprogramovanom čase. Vložte potraviny do rúry, nastavte funkciu prípravy jedla a teplotu pečenia. Opakovane stláčajte tlačidlo ⏲ aby ste zvolili funkciu “Koniec pečenia. Príslušná kontrolka →| začne blikať. Potom postupujte nasledovne:



Nastavenie času ukončenia pečenia:

1. Opakovane stláčajte tlačidlo “+” alebo “−”.
2. Po nastavení počkajte 5 sekúnd: kontrolka “Čas ukončenia pečenia →| sa rozsvieti a na displeji sa znovu zobrazí presný čas.



3. Po uplynutí doby pečenia sa rúra automaticky vypne, zaznie zvukové znamenie a začne blikať kontrolka. Otočte ovládacie gombíky na nastavenie funkcie a termostatu do nulovej polohy.
   Akustický alarm sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla. **POZNÁMKA:** počas tejto operácie bude rúra znovu funkčná, preto nezabudnite po uplynutí doby pečenia otočiť ovládacie gombíky funkcií rúry a termostatu do nulovej polohy.

Zrušenie času ukončenia pečenia:

1. Opakovane stláčajte tlačidlo aby ste zvolili funkciu "Koniec pečenia. Príslušná kontrolka →| začne blikať a na displeji sa zobrazí nastavený čas ukončenia pečenia.
2. Opakovane stláčajte tlačidlo "–" kým sa na displeji nezobrazí presný čas. Programátor zapípa a kontrolka zhasne.

„Doba pečenia" |→ a „Čas ukončenia pečenia" →| v kombinácii

Funkcie "Doba pečenia" a "Čas ukončenia pečenia" môžete používať súčasne, aby ste nastavili automatické zapnutie a vypnutie rúry s odkladom.

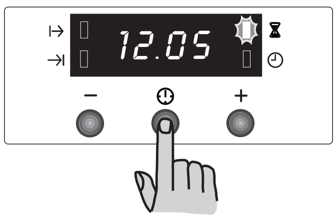
1. S funkciou „Doba pečenia" |→ (vykonajte kroky na nastavenie doby pečenia podľa popisu v príslušnej kapitole) nastavte dobu pečenia. Potom stlačte tlačidlo : na displeji sa zobrazí naprogramované nastavenie.
2. S funkciou „Čas ukončenia pečenia" →| (vykonajte kroky na nastavenie času ukončenia pečenia podľa popisu v príslušnej kapitole) nastavte čas ukončenia pečenia.
   Zapne sa príslušná kontrolka a na displeji sa zobrazí presný čas. Rúra sa zapne a vypne podľa nastavených údajov.

Funkcia "Časomiera"

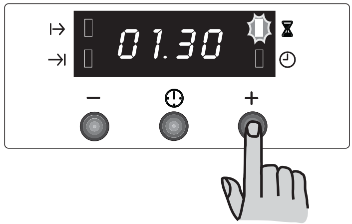
Alarm časomiery zaznie po ukončení nastavenej doby, ale RÚRA OSTANE ZAPNUTÁ, ak sa používa.

Nastavenie kuchynského časovača:

1. Opakovane stláčajte tlačidlo aby ste zvolili funkciu "Časomiera. Príslušná kontrolka začne blikať.



2. Potom stlačte tlačidlo "+" alebo "—" (maximum: 2 hodiny, 30 minút).
3. Po nastavení počkajte 5 sekúnd: kontroka "Časomiera ⌛ sa rozsvieti.
4. Po uplynutí nastavenej doby začne kontrolka blikať a zaznie zvukový signál. Akustický alarm sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.



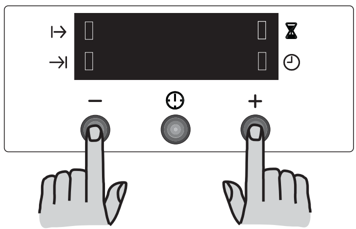
Zrušenie časomiery:

1. Opakovane stláčajte tlačidlo ⏻ aby ste zvolili funkciu "Časomiera. Príslušná kontrolka ⌛ začne blikať a na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
2. Opakovane stláčajte tlačidlo "—" kým sa na displeji nezobrazí "0:00". Po 5 sekundách kontrolka zhasne a na displeji sa bude znovu zobrazovať presný čas.

Ako sa vypína displej

1. Súčasne stlačte dve tlačidlá programátora a pridržte ich stlačené pribl. 5 sekúnd. Displej sa vypne.
2. Displej znovu zapnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

Displej môžete vypnúť, iba ak nie je nastavená žiadna iná funkcia.



Rady a tipy pri používaní rúry

Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.

Rúra je vybavená exkluzívnym systémom, ktorý zabezpečuje prirodzené prúdenie vzduchu a neustálu cirkuláciu pary. Tento systém umožňuje pečenie v pare, takže jedlá sú mäkké vo vnútri a chrumkavé na povrchu. Okrem toho, doba pečenia a spotreba energie sú tým znížené na minimum. Para vytvorená počas pečenia môže uniknúť pri otvorení dvierok. Je to normálne.

Preto pri otvorení dvierok rúry počas pečenia alebo po jeho ukončení vždy ustúpte, aby para a teplo mohli uniknúť.

Pri ohreve potravín sa vytvára para rovnako ako pri varení v kanvici. Pri kontakte pary so sklom dvierok para kondenzuje a vytvárajú sa kvapky vody.
Aby ste znížili množstvo kondenzátu, skontrolujte, či je rúra pred vložením potravín dobre vyhriata. Pred každým pečením je potrebné rúru krátko predohriať (približne 10 minút). Po každom použití spotrebiča vám odporúčame kondenzovanú vodu poutierať.

Konvenčné pečenie

Teplo sa privádza z vrchného aj zo spodného ohrevného článku, preto sa odporúča používanie roštov v stredných polohách.
Ak sa pri pečení vyžaduje viac tepla zhora alebo zdola, použite vrchné alebo spodné polohy v rúre.

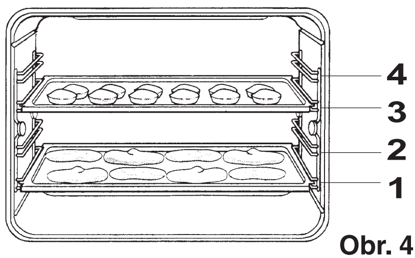
Pečenie horúcim vzduchom

Jedlo sa pripravuje horúcim vzduchom, ktorý sa rovnomerne rozvádza ventilátorom umiestneným na zadnej stene samotnej rúry. Teplo tak dosiahne všetky časti rúry rovnomerne a rýchlo, čo umožňuje súčasnú prípravu rôznych druhov jedla umiestnených v rôznej výške v rúre (Obr. 4). Pečenie s ventilátorom zabezpečuje rýchly odvod vlhkosti a suché prostredie rúry bráni prenosu vône a chuti z jedného jedla na iné. Možnosť prípravy jedla na rôznych úrovniach vodiacich líšt znamená, že môžete pripravovať rôzne jedlá súčasne, a to až tri plechy so sušienkami a malými pizzami, ktoré môžete jesť ihneď alebo ich potom zmraziť. Samozrejme, rúru môžete použiť aj na pečenie na jednej úrovni. V takom prípade doporučujeme piecť na najnižšej polohe drážok, aby ste mohli sledovať priebeh pečenia. Rúra je taktiež obzvlášť vhodná na sterilizáciu džemov, varenie -domácich ovocných sirupov a k sušeniu húb alebo ovocia.

Grilovanie

Ak chcete grilovať mäso alebo ryby, potrite ich malým množstvom oleja a vždy ich uložte na rošt. Polohu v rúre upravte v závislosti od hrúbky surovín.
Na najnižšiu polohu v rúre vždy vsuňte nádobu na zachytávanie odkvapkávajúcej šťavy, pričom do nej vlejte trochu vody, aby ste zabránili tvorbe dymov a nepríjemných pachov.

Pečenie horúcim vzduchom



Obr. 4

Niekoľko rád

Pri pečení koláčov

Pečenie koláčov si vyžaduje miernu teplotu (bežne 150 °C až 200 °C). Okrem toho, rúru treba pred pečením predohriať - počas približne 10 minút.

Dvierka rúry neotvárajte pred uplynutím aspoň 3/4 doby pečenia.

Bežné koláčiky z krehkého cesta treba piecť vo forme alebo na plechu do 2/3 celkovej potrebnej doby pečenia a potom ho pred dopečením naplniť.

Je jasné, že táto zostávajúca doba záleží od druhu plnky (džem, ovocie a pod.). Treba dávať pozor aj na to, aby cesto malo správnu konzistenciu, pretože veľmi vlhké cesto zbytočne predlžuje dobu pečenia. Surové cesto alebo zmes by sa malo preto ťažko oddeľovať od lyžice alebo šľahacích metličiek.

Ak vložíte súčasne tri plechy naplnené koláčmi a sušienkami, odporúča sa nechať medzi dvoma dolnými rovinami zasunutia jednu voľnú polohu (Obr. 4).

Pri pečení mäsa a rýb

Mäso pečené v rúre by malo mať hmotnosť aspoň 1 kg, aby sa počas pečenia príliš nevysušilo. Ak chcete, aby bolo červené mäso dobre upečené do polosurova, teda dobre upečené na povrchu, ale mimoriadne šťavnaté vnútri, použite vysokú- teplotu pečenia (200 °C-250 °C). Biele mäso, hydina a ryby vyžadujú nízku-teplotu pečenia (150 °C-175 °C).

Suroviny na prípravu omáčky alebo ochutenie výpeku pridajte na začiatku pečenia iba v prípade, že je doba prípravy krátka.

Ináč ich treba pridať počas poslednej polhodiny. Pri jednoduchej kontrole, či je mäso upečené, ho stlačte lyžicou; ak sa mäso lyžicou nedá stlačiť, znamená to, že je hotové. V prípade pečenia roastbeefu a steakov, ktoré majú ostať vnútri ružové,

musí byť doba pečenia krátka.
Mäso môžete piecť v pekáči alebo priamo uložené na rošte. - V takom prípade musíte pod rošt vložiť nádobu na zachytávanie kvapkajúcej šťavy.
Pri pečení veľmi mastného mäsa ho uložte priamo na gril a gril na odkvapkávaciu nádobu, aby ste nezašpinili rúru.
Po upečení mäsa vám odporúčame nechať ho 15 minút odstáť a až potom ho porciovať, aby z neho nevytiekla šťava.
Aby sa počas pečenia predišlo tvorbe dymu, nalejte do nádoby na odkvapkávanie šťavy a tuku trochu vody a aby ste predišli tvorbe pary, nalejte ešte trochu počas pečenia, ak sa pôvodné množstvo rýchlo odparuje.
Pred podávaním môžete jednotlivé chody udržiavať teplé, ak ich vložíte do rúry zapnutej na minimálnu teplotu.

Upozornenie! - Nikdy sa nepokúšajte nič klásť na dno rúry a vnútro rúry pri pečení nevykladajte alobalom, pretože to môže spôsobiť poškodenie smaltu rúry a jedla.
Nádoby na pečenie, teplovzdorné nádoby a hliníkové plechy klaďte vždy na rošty.

Upozornenie! - Pri vkladaní a vyberaní príslušenstva rúry (napr. odkvapkávacej nádoby, roštu a pod.) dávajte pozor, aby ste nepoškodili smaltovaný povrch vnútra rúry.

Doby prípravy jedla

Doby prípravy jedla sa líšia podľa druhu surovín, ich konzistencie a objemu. Odporúčame vám, aby ste si poznamenali výsledky pečenia v rúre, pretože pečením rovnakých jedál za rovnakých podmienok dosiahnete približne rovnaké výsledky.
Iba skúsenosť vám umožní urobiť vhodné zmeny hodnôt uvedených v tabuľkách.

Tabuľky pečenia

Doby pečenia nezahŕňajú dobu predohrevu. Pred každým pečením je potrebné rúru krátko predohriať (približne 10 minút).

Tradičné pečenie a pečenie s horúcim vzduchom

Hmotnosť (g)	DRUH JEDLA	Horný/Spodný ohrev		Horúci vzduch		Doba pečenia minúty	POZNÁMKY
		Úroveň	teplota. °C	Úroveň	teplota. °C		
	KOLÁČE						
	Šľahané a miesené	2	170	2 (1 a 3)*	160	45 ~ 60	V koláčovej forme
	Koláče z lineckého cesta	2	170	2 (1 a 3)*	160	20 ~ 30	V koláčovej forme
	Tvarohový koláč	1	160	2	150	60 ~ 80	V koláčovej forme
	Jablkový koláč	1	180	2 (1 a 3)*	170	40 ~ 60	V koláčovej forme
	Závin	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Koláčiky s džemom	2	175	2 (1 a 3)*	160	30 ~ 40	
	Ovocný koláč	1	175	1	160	45 ~ 60	V chlebovej forme
	Piškótový koláč	1	175	2 (1 a 3)*	160	30 ~ 40	V koláčovej forme
	Vianočné koláče	1	170	1	160	40 ~ 60	V koláčovej forme
	Vianočka	1	170	1	160	50 ~ 60	Vo forme na chlieb
	Malé koláčiky	2	175	2 (1 a 3)*	160	25 ~ 35	Na plechu na pečenie
	Sušienky	2	160	2 (1 a 3)*	150	20 ~ 30	Na plechu na pečenie
	Snehové sušienky	2	100	2 (1 a 3)*	100	90 ~ 120	Na plechu na pečenie
	Rožky	2	190	2 (1 a 3)*	180	12 ~ 20	Na plechu na pečenie
	Pečenie: Plnené pečivo	2	200	2 (1 a 3)*	190	15 ~ 25	V plechu na pečenie
	CHLIEB A PIZZA						
1000	Biely chlieb	1	190	2	180	40 ~ 60	1-2 kusy
500	Tmavý chlieb	1	190	1	180	30 ~ 45	Vo forme na chlieb
500	Rožky	2	200	2 (1 a 3)*	175	20 ~ 35	6-8 rožkov
250	Pizza	1	210	2 (1 a 3)*	190	15 ~ 30	Vo forme na pečenie
	ZAPEKANÉ JEDLÁ						
	Zapekané cestoviny	2	200	2 (1 a 3)*	175	40 ~ 50	vo forme
	Zapekaná zelenina	2	200	2 (1 a 3)*	175	45 ~ 60	vo forme
	Slané torty	1	200	2 (1 a 3)*	180	35 ~ 45	vo forme
	Lasane	2	180	2	160	45 ~ 60	vo forme
	Cestovinové závitky	2	200	2	175	40 ~ 55	vo forme
	MÄSO						
1000	Hovädzie	2	190	2	175	50 ~ 70	Na rošte
1200	Bravčové	2	180	2	175	100 ~ 130	Na rošte
1000	Teľacie	2	190	2	175	90 ~ 120	Na rošte
1500	Anglický roast beef						
1500	krvavý	2	210	2	200	50 ~ 60	Na rošte
1500	stredne upečený	2	210	2	200	60 ~ 70	Na rošte
1500	prepečený	2	210	2	200	70 ~ 80	Na rošte
2000	Bravčové pliecko	2	180	2	170	120 ~ 150	S kožou
1200	Bravčové koleno	2	180	2	160	100 ~ 120	2 kusy
1200	Jahňacie	2	190	2	175	110 ~ 130	Stehno
1000	Kurča	2	190	2	175	60 ~ 80	Vcelku
4000	Moriak	2	180	2	160	210 ~ 240	Vcelku
1500	Kačica	2	175	2	160	120 ~ 150	Vcelku
3000	Hus	2	175	2	160	150 ~ 200	Vcelku
1200	Králik	2	190	2	175	60 ~ 80	Porciovaný
1500	Zajac	2	190	2	175	150 ~ 200	Porciovaný
800	Bažant	2	190	2	175	90 ~ 120	Vcelku
	Sekaná	2	180	2	160	40 ~ 60	vo forme na chlieb
	RYBY						
1200	Pstruh/morský okúň	2	190	2 (1 a 3)*	175	30 ~ 40	3-4 ryby
1500	Tuniak/Losos	2	190	2 (1 a 3)*	175	25 ~ 35	4-6 filé

(*) Ak chcete piecť viac ako jedno jedlo naraz, odporúčame vám uložiť ich na úrovne uvedené v zátvorkách.

Doby pečenia nezahŕňajú dobu predohrevu. Pred každým pečením je potrebné rúru krátko predohriať (približne 10 minút).

Grilovanie -

DRUH JEDLA	Množstvo		Grilovanie		Dĺžka trvania (minúty)	
	Kusy	Hmotnosť	Úroveň	teplota °C	Horná strana	Horná strana
Filety	4	800	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Bifteky	4	600	3	250	10 ~ 12	6 ~ 8
Klobásky	8	-	3	250	12 ~ 15	10 ~ 12
Bravčové kotlety	4	600	3	250	12 ~ 16	12 ~ 14
Kurča (polovice)	2	1000	3	250	30 ~ 35	25 ~ 30
Kebaby	4	-	3	250	10 ~ 15	10 ~ 12
Kurča (prsia)	4	400	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	250	10 ~ 15	8 ~ 10
Ryby (filé)	4	400	3	250	12 ~ 14	10 ~ 12
Sendviče	4-6	-	3	250	5 ~ 7	-
Hrianky	4-6	-	3	250	2 ~ 4	2 ~ 3

Teploty rúry sú iba približné. Môže byť potrebné zvýšiť alebo znížiť teplotu podľa vašich potrieb a želania.

Údržba a čistenie

Pred čistením rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť. Na čistenie nikdy nepoužívajte paru, ani čističe využívajúce paru.
Pozor! Pred akýmkoľvek zásahom údržby alebo čistenia rúru odpojte od elektrickej siete.

Čistenie možno vykonať až po vychladnutí rúry. Smaltované časti umyte vlažnou vodou s prídavkom umývacieho prostriedku. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, ako oceľové drôtenky, kyseliny a pod., ktoré by mohli poškodiť povrch. Antikorové časti opláchnite po použití vodou a osušte ich mäkkou handrou alebo jelenicou.
V prípade zájdených škvŕn môžete použiť bežné ne-abrazívne čistiace prostriedky alebo špeciálne prostriedky na antikoro, ktoré dostanete na trhu. Alternatívnym spôsobom je horúci ocot. Pri čistení dvierok rúry so skleneným povrchom použite iba horúcu vodu, pričom dávajte pozor a nepoužívajte drsné tkaniny, ani abrazívne prostriedky.
Horúce kyseliny z ovocia (napr. citrónová šťava, šťava z varených sliviek a pod.) zanechávajú na smaltovaných povrchoch ťažko odstrániteľné škvrny; škvrny môžu poškodiť smalt, ale neovplyvnia činnosť rúry.
po použití rúru starostlivo vyčistite; zvyšky jedál sa tak odstránia ľahšie a predídete tým ich pripečeniu pri nasledujúcom použití rúry.

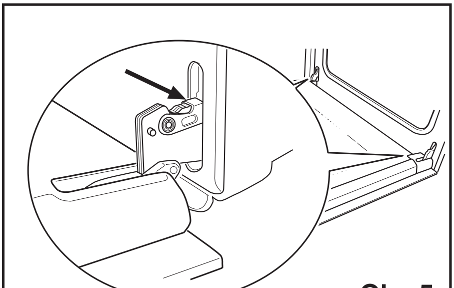
Dvierka rúry

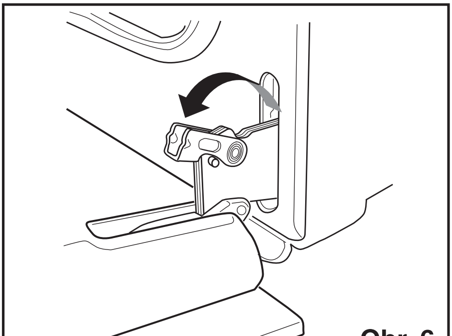
Dvierka rúry sa skladajú z dvoch sklenených panelov. Aby ste si uľahčili čistenie, môžete dvierka rúry a vnútorné panely odmontovať.

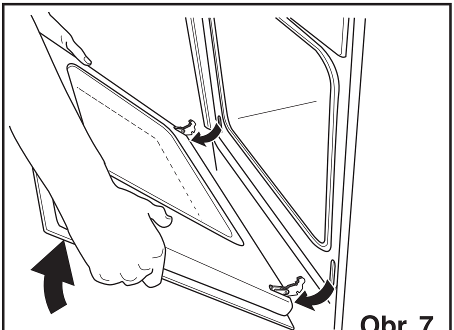
Dôležité upozornenie - Pred čistením dvierka odmontujte. Dvierka rúry by sa mohli počas pokusu o vybratie vnútorných sklenených panelov prudko zatvoriť.

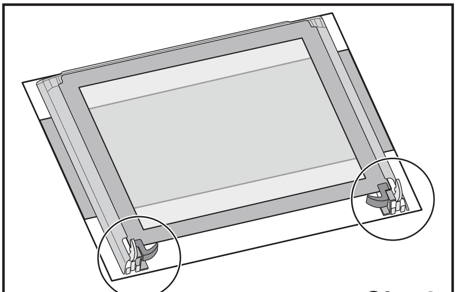
Pri odmontovaní postupujte podľa nasledujúcich pokynov.

1. dvierka úplne otvorte;
2. nájdite dva závesy dvierok (Obr. 5);
3. nadvihnite a otočte páčky na dvoch závesoch (Obr. 6);
4. dvierka uchopte na bokoch a pomaly ich privrite, ale NEZATVÁRAJTE ich (Obr. 7);
5. potiahnite dvierka vpred, vyberte ich (Obr. 7);
6. položte dvierka na stabilný povrch chránený mäkkou handrou, aby ste predišli ich poškodeniu (Obr. 8);


Obr. 5


Obr. 6

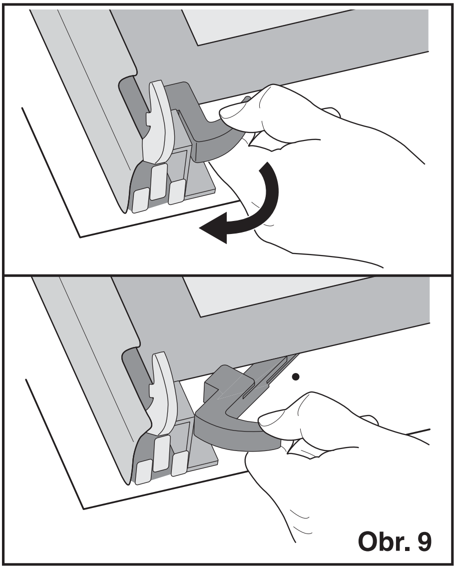

Obr. 7


Obr. 8

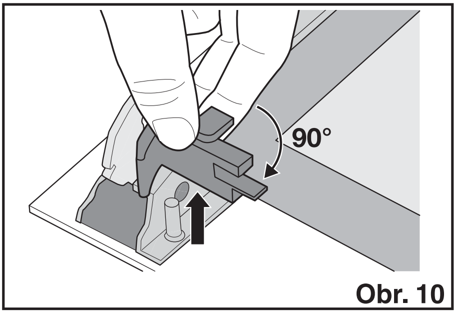
7. uvoľnite blokovací systém a vyberte vnútorné sklenené panely (Obr. 9);
8. otočte 2 úchytky o 90° a vyberte ich (Obr. 10);
9. pozorne nadvihnite a vyberte horný panel označený ozdobným rámom na 4 stranách (Obr. 11).

Dvierka rúry umyte vlažnou vodou a jemnou handrou. Nepoužívajte abrazívne špongie, drôtenky, drôtenú vlnu, ani kyseliny, pretože by mohli poškodiť špeciálny povrch na vnútornej strane skla, ktorý odráža teplo.

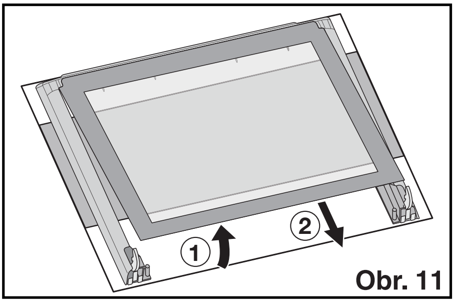
Po čistení panely znovu namontujte na dvierka a potom namontujte dvierka na rúru, vykonajte úkony v opačnom postupe. Skontrolujte správne umiestnenie panelov.



Obr. 9



Obr. 10



Obr. 11

Aby ste túo operáciu vykonali správne, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

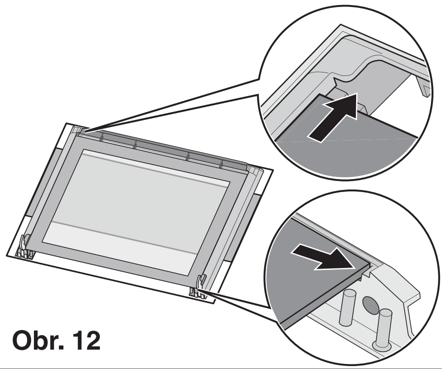
a) ozdobný vnútorný panel s rámom na 4 stranách musíte namontovať tak, aby bola potlač otočená smerom von. Správnu stranu panela určíte tak, ak prstom prejdete po povrchu a v blízkosti potlače nepocítite žiadnu drsnosť.

Vnútorný sklenený panel musíte vložiť späť na správne miesto, ako je zobrazené na obr. 12.

Po namontovaní panelov na dvierka vykonajte úkony popísané v bode 8 v opačnom poradí a skontrolujte, či sa zablokovali.

Dvierka rúry nečistite, ak sú ešte horúce, pretože sklo by mohlo prasknúť. Ak na skle spozorujete škrabance alebo praskliny, zavolajte autorizované servisné stredisko, aby vám sklo vymenili.

Antikorové alebo hliníkové modely: Dvierka rúry a ovládací panel z antikora alebo hliníka vám odporúčame umývať iba vlhkou špongiou a potom ich osušiť mäkkou handrou. Nikdy nepoužívajte oceľové drôtenky, kyseliny, ani abrazívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť povrch.



Obr. 12

Ako čistiť tesnenie na dvierkach rúry

Gumové tesnenie po obvode otvoru rúry zaručuje jej správnu funkčnosť.

Tesnenie pravidelne kontrolujte. Ak ho treba vyčistiť, nepoužívajte drsné predmety, ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak spozorujete, že je tesnenie poškodené, zavolajte servisné stredisko a rúru nepoužívajte, kým nebude opravená.

Rošty rúry a drážky v rúre

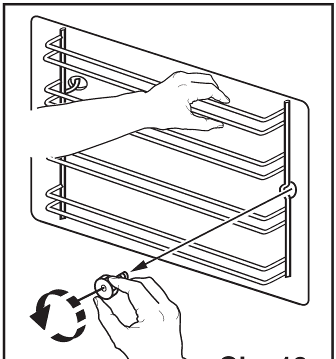
Na čistenie roštov rúry používajte teplú vodu s prídavkom umývacieho prostriedku, škvrny odstráňte dobre navlhčenou mydlovou špongiou.
Dobre opláchnite a osušte mäkkou handrou.

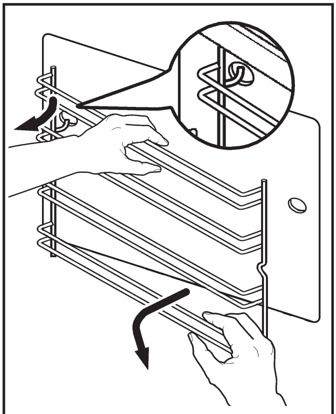
Aby ste si uľahčili čistenie, drážky roštu môžete vybrať.

☞ Postupujte nasledovne:

1. odstráňte prednú skrutku držiac drážku roštu na mieste druhou rukou (Obr. 13);
2. zveste zadný háčik a drážky roštov vyberte (Obr. 14);
3. po ich vyčistení namontujte drážky roštov na miesto, vykonajte hore uvedené úkony v opačnom poradí.

Skontrolujte, či sú upevňovacie matice dobre utiahnuté na drážkach roštov.


Obr. 13


Obr. 14

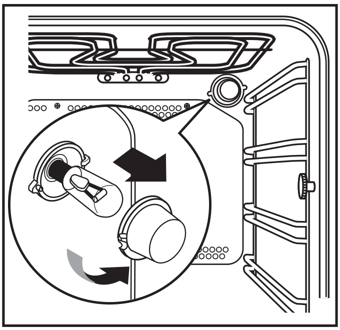
Výmena žiarovky osvetlenia rúry

⚠ **Odpojte spotrebič od elektrickej siete.**

Ak je potrebné vymeniť žiarovku, nová žiarovka musí spĺňať nasledujúce technické požiadavky: elektrický výkon, 15 W/25 W; elektrické napätie, 230 V (50 Hz); odolnosť voči teplotám do 300°C; druh zapojenia: E14. Tieto žiarovky dostanete v miestnom servisnom stredisku.

☞ Výmena vypálenej žiarovky:

1. Skontrolujte, či je rúra odpojená od elektrickej siete.
2. Otočte sklenený kryt smerom vľavo (Obr. 15).
3. Vyberte vypálenú žiarovku a nahraďte ju novou.
4. Namontujte späť sklenený kryt.
5. Zapojte rúru do elektrickej siete.


Obr. 15

Čo robiť, keď niečo nefunguje

Ak spotrebič nepracuje správne, predtým, ako zavoláte servisné stredisko, vykonajte nasledujúce kontroly.

PROBLÉM	RIEŠENIE
■ Rúra sa nezapne.	◆ Skontrolujte správnosť zapojenia elektrických vodičov, spínač zásuvky, prípadne či je zapnutý sieťový vypínač.
■ Nerozsvieti sa kontrolka teploty rúry.	◆ Otočte gombík termostatu do polohy nejakej teploty *alebo* ◆ Otočte ovládací gombík funkcií do polohy nejakej funkcie.
■ Nerozsvieti sa osvetlenie rúry.	◆ Otočte ovládací gombík funkcií do polohy nejakej funkcie *alebo* ◆ Kúpte novú žiarovku, pričom si ju vypýtajte v miestnom servisnom stredisku a vymeňte ju podľa pokynov výrobcu v tomto návode.
■ Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo.	◆ Pozrite obsah tohto návodu, najmä kapitolu “Elektrická rúra”.
■ Na jedle a vnútri rúry je skondenzovaná voda a para.	◆ Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá vnútri rúry dlhšie ako 15-20 minút.
■ Displej zobrazuje “12.00”.	◆ Nastavte presný čas (pozrite kapitolu “Nastavenie presného času”).

Technické údaje

Rozmery otvoru na rúru

Výška	600 mm
Šírka	560 mm
Hĺbka	550 mm

Rozmery vnútra rúry

Výška	335 mm
Šírka	395 mm
Hĺbka	400 mm
Objem	53 l

Regulácia termostatu rúry: od 50°C po 250°C

Výkony ohrevných prvkov

Spodný ohrievací článok		1000 W
Horný ohrievací článok		800 W
Celá rúra (Vrchný a spodný článok)		1800 W
Ohrievacie články grilu	stredný	1650 W
	plný	2450 W
Ohrevací článok ventilátora rúry		2000 W
Žiarovka rúry		25 W
Ventilátor horúceho vzduchu		25 W
Chladiaci ventilátor		25 W
Maximálny príkon		2500 W
Elektrické napätie (50 Hz)		230 V

Pokyny pre inštalatéra

Pokyny uvedené v nasledujúcom texte sú špecificky určené pre kvalifikovaného pracovníka a majú mu alebo jej napomôcť vykonať úkony pri inštalácii, nastavení a údržbe tak, aby boli úkony vykonané presne a v súlade s platnými normami a predpismi. Dôrazne vám odporúčame, aby všetky operácie pri inštalácii sporáka vykonal výhradne kvalifikovný pracovník, v súlade s požiadavkami platných noriem a smerníc.

Elektrické zapojenie

Pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či:

— ochranná poistka a sieť v domácnosti znesie celkový príkon rúry (pozrite typový štítok);

— sieť v domácnosti je správne uzemnená, v súlade s platnými technickými normami;

— sieťová zásuvka alebo dvojpólový vypínač, použitý na elektrické pripojenie, sú ľahko dostupné aj po zabudovaní spotrebiča do zariadenia.

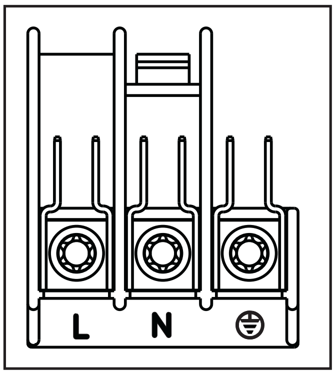
Tento spotrebič sa dodáva s elektrickým napájacím káblom so zástrčkou, ktoré vyhovujú celkovému elektrickému príkonu uvedenému na typovom štítku. Zástrčku treba zasunúť do vhodnej nástennej zásuvky. V prípade priameho zapojenia k elektrickej sieti musíte medzi spotrebič a sieť zaradiť omnipolárny vypínač s minimálnou medzerou medzi kontaktami 3 mm, ktorý musí vyhovovať platným normám. Zeleno-žltý uzemňovací vodič nesmie byť prerušený vypínačom a musí byť 2-3 cm. dlhší ako ostatné vodiče.

Prívodný elektrický kábel sa musí v každom prípade viesť tak, aby sa zabezpečilo, že v žiadnom mieste nedosiahne teplotu o 50°C vyššiu ako je teplota prostredia.
Vhodné sú nasledujúce druhy prívodných elektrických káblov, pričom treba brať do úvahy ich prierez: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Svorkovnica s koncovkami

Rúra je vybavená ľahko prístupnou svorkovnicou určenou pre jednofázové napájanie pri 230 V (Obr. 16).

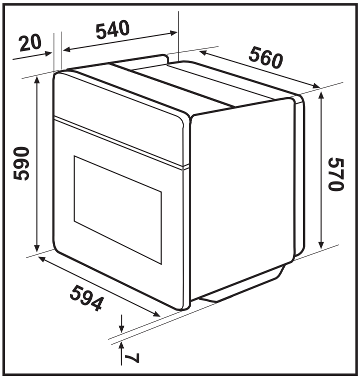
Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť na zranenia a škody v prípade- nedodržania uvedených pokynov.



Obr. 16

Zabudovanie

Aby bol zabezpečený správny postup pri zabudovaní- rúry, rozmery kuchynského vybavenia a otvoru na zabudovanie- musia mať správne rozmery.
Pri nainštalovaní spotrebiča- nesmú ostať voľné medzery a musí byť uzatvorený na všetkých stranách kuchynským zariadením, aby sa predišlo možnosti náhodného dotyku s “živými” časťami rúry (pod napätím). Všetky časti, ktoré chránia spotrebič, vrátane akéhokoľvek krycieho panelu (napríklad pri nainštalovaní na konci alebo na začiatku kuchynskej linky), musia byť upevnené tak, aby sa nedali odmontovať bez pomoci nástrojov.
Zadná a jedna bočná stena spotrebiča môžu byť umiestnené pri vyšších stenách kuchynského zariadenia alebo pri stene. Druhá bočná stena spotrebiča musí byť umiestnená, naopak, vedľa zariadenia alebo spotrebičov s rovnakou výškou.

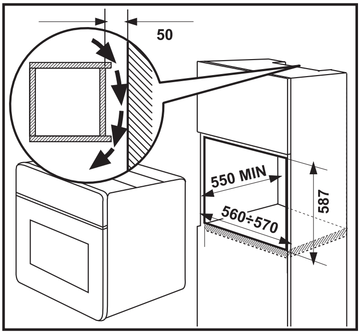


Obr. 17

Celkové rozmery rúry (Obr. 17)

Rozmery otvoru v hornej skrinke

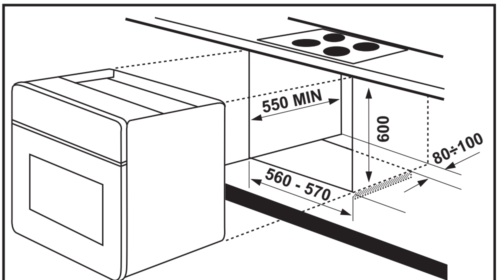
Otvor musí mať rozmery uvedené na Obr. 18.



Obr. 18

Rozmery otvoru pod pracovnou plochou

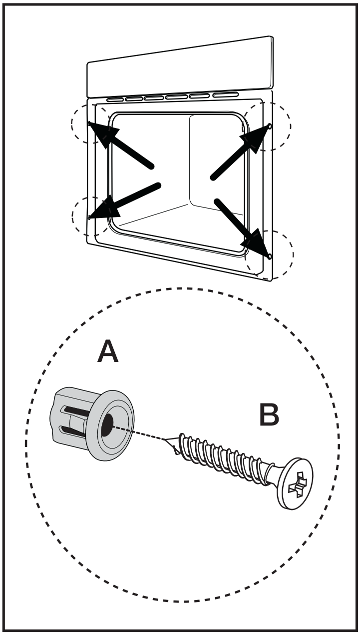
Otvor musí mať rozmery uvedené na Obr. 19.



Obr. 19

Upevnenie rúry k linke

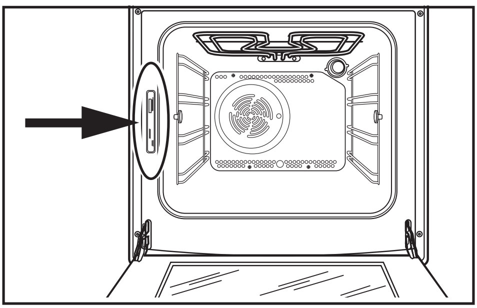
1. Spotrebič zatlačte do otvoru v linke.
2. Otvorte dvierka rúry a rúru upevnite pomocou štyroch vymedzovačov (**A**) v otvoroch na ráme rúry a potom zaskrutkovaním štyroch skrutiek do dreva (**B**) (Obr. 20).



Obr. 20

Servis a náhradné diely

Ak váš spotrebič nepracuje správne, aj keď ste vykonali všetko, ako je popísané v kapitole “Čo robiť, ak niečo nefunguje”, zavolajte miestne servisné stredisko, uveďte druh poruchy, model spotrebiča (Mod.), výrobné číslo (Prod. No.) a sériové číslo (Ser. No.) vyznačené na typovom štítku. Tento štítok sa nachádza na prednom okraji otvoru rúry.



Originálne náhradné diely, certifikované výrobcom spotrebiča a s jeho označením, dostanete výhradne v našom servisnom stredisku a v autorizovaných predajniach. Electrolux Distriparts

Záruka/Servisná služba

Electrolux Slovakia poskytuje zárucnú dobu 2 roky od dna zakúpenia spotrebica. Podrobnosti o zárucných podmienkach sa dozviete zo zárucného listu, ktorý obdržíte od svojho predajcu pri kúpe spotrebica. Súcast'ou zárucného listu je aj zoznam zmluvných servisných partnerov.
Electrolux Slovakia s.r.o., Seberíniho 1,
821 03 Bratislava
tel: +421 (0)2 4333 4322, 4355
fax: +421 (0)2 4333 6976
e-mail: zakaznicke.centrum@electrolux.sk

Európska záruka

Spolocnost' Electrolux poskytuje na tento spotrebic záruku vo všetkých krajinách, ktorých zoznam sa uvádza na zadnej strane, v priebehu zárucnej lehoty uvedenej v záruke na spotrebic alebo urcenej zákonom. Ak sa prest'ahujete zjednej ztýchto krajín do inej krajiny, ktorá sa uvádza vzozname, pri splnení nasledujúcich podmienok záruka na spotrebic prechádza spolu svami:

- Zárucná lehota na spotrebic zacína plynút' dátumom prvého zakúpenia spotrebica preukázaného predložením platného dokumentu okúpe vydaného predajcom tohto spotrebica.
- Zárucná lehota na spotrebic je rovnaká ajej rozsah je zhodný zhladiska práce adielcov, ako uzáruky existujúcej vo vašej novej krajine pobytu pre daný konkrétny model alebo typový rad spotrebicov.
- Záruka na spotrebic platí osobne pre pôvodného kupujúceho spotrebica anemôže byt' prevedená na iného používatela.
- Spotrebic bol nainštalovaný apoužívaný vsúlade spokynmi vydanými spolocnost'ou Electrolux apoužíva sa iba vrámci domácnosti, t. j. nepoužíva sa na komercné úcely.
- Spotrebic bol nainštalovaný vsúlade so všetkými príslušnými predpismi platnými vo vašej novej krajine pobytu.

Ustanovenia tejto Európskej záruky nemajú žiadny vplyv na práva, ktoré máte zo zákona.

www.electrolux.com

🌍	☎	✉
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantoimittaja	Electrolux
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	EOB 53003
3 ●	Clase de efici- encia energética	Relativt ener- giforbrug	Energieeffizi- enzklasse	Τάξη ενεργειακής απόδοσης	Energy effici- ency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di effi- cienza energetica	Energie-effi- ciëntieklasse	Classe de efici- ência energética	Energieffekti- vitetsklass	Energiatehok- kuusluokka	A
4	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	
5	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	←
	Consumo de energía Función de ca- lentamiento:	Energiforbrug Opvarmnings- funktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας Λειτουργία θέρμανσης	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittings- functie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmnings- funktion:	Energian- kulutus Kuumennusta pa:	
6	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	0,79 kWh
7	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	0,78 kWh
8	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμοσ	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Anga	- Höyry	
9	Volumen neto (litros)	Netto- volumen (liter)	Netto- volumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα)	Usable volu- me (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	53,0
●● ●●● ●●●●	Tipo: - Pequeño - Medio - Grande	Type: - Lille - Mellemstort - Stort	Typ: - Klein - Mittel - Groß	Τύπος: - Μικρός - Μεσαίος - Μεγάλος	Size: - Small - Medium - Large	Type: - Faible volume - Volume moyen - Grand volume	Tipo: - Piccolo - Medio - Grande	Type: - Klein - Middelgroot - Groot	Tipo - pequeno - médio - grande	Storlek: - Liten - Medelstor - Stor	Koko: - Pieni - Keskikokoinen - Suuri	←
	Tiempo de cocción con carga normal:	Tilberedningstid ved standardbe- lastning:	Kochzeit bei Standard- beladung:	Χρόνος για ψήσιμο τυποποιημένου φορτίου:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura carico normale:	Bereidings- tijd bij stan- daardbela- sting:	Tempo de cozedura da carga-padrão:	Tillagningstid för en stan- dardlast:	Paistoaika vakiokuormalla:	
10	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	43 min.
11	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλο- φορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	41 min.
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Arealet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκφραζόμενη	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour patisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplåten	Suurimman leivinpellin ala	1130 cm²
13	Ruido [dB (A) re 1 pW]	Lydeffekt- niveau dB (A) (Støj)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Ξόρυβος [dB (A) ανά 1 pW]	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit [dB (A) re 1 pW]	Rumore [dB (A) re 1 pW]	Geluidsni- veau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bullernivå dB (A)	Ääni (dB (A) re 1 pW)	

● Más eficiente
Lavt forbrug
Niedriger Verbrauch
Πιο αποδοτικό
More efficient
Économe

Bassi consumi
Efficiënt
Mais eficiente
Låg förbrukning
Vähän kuluttava

A B C D E F G

Menos eficiente
Højt forbrug
Hoher Verbrauch
Λιότερο αποδοτικό
Less efficient
Peu économe

Alti consumi
Inefficiënt
Menos eficiente
Hög förbrukning
Paljon kuluttava

●● 12 l ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 35 l

●●● 35 l ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 65 l

●●●● 65 l ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus

2002/40/EC

www.electrolux.com

www.electrolux.dk
www.electrolux.ee
www.electrolux.fi
www.electrolux.hr
www.electrolux.hu
www.electrolux.no
www.electrolux.pl
www.electrolux.ru
www.electrolux.se
www.electrolux.si
www.electrolux.sk

35694-2703 07/08 R.A